Cookies de chocolate

Nombre de la receta

Cookies de chocolate

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

- Gluten
- Huevo
- Leche

Descripción

Galletas con pepitas de chocolate

Ingredientes

- 175 gramos de harina
- 100 gramos de mantequilla
- 100 gramos de chocholate
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura para pasteles

- 1 cucharadita de azúcar avainillada
- 1 pizca de sal
- 100 gramos de azúcar

Pasos

1 Para preparar nuestras ricas galletas en primer lugar necesitaremos un bol para realizar la mezcla. Una vez tenemos el bol podemos empezar a añadir los ingredientes. En primer lugar ponemos los 100 gramos de mantequilla (la calentamos un poco para poder mezclarla luego).

2 A continuación añadimos al bol los 100 gramos de azúcar.

3 Añadimos el azúcar avainillado, el huevo, la pizca de sal y removemos todo junto con la ayuda de una varilla.

4 Ahora pasamos a tamizar la harina y la levadura con un colador para que no queden grumos. La echamos sobre el bol.

5 Volvemos a remover bien con la varilla nuestra masa.

6 Es el momento de preparar el chocolate. En esta ocasión hemos utilizado chocolate para cocinar

pero podemos utilizar cualquiera que nos guste. Lo hacemos trocitos, lo añadimos a la mezcla y removemos bien.

7 Cuando tenemos una masa homogénea, preparamos una bandeja de horno. Ponemos sobre ella un papel de horno y comenzamos a echar la masa de galleta. Para ello nos ayudamos de dos cucharas o con las manos húmedas. Las separamos convenientemente para que no se nos junten cuando crezcan.

8 Precalentamos el horno a 200ºC y cuando esté caliente metemos la bandeja en el horno. Las sacaremos en unos 10 minutos más o menos o cuando empiecen a dorarse.

9 Las pondremos en un plato y dejaremos que se enfríen para que se queden crujientes y ¡¡ya tendremos nuestras galletas listas para comer!!.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.