

I N G R E D I E N T E S

Cookies con Chips de Chocolate

230 gr de manteca

150 gr de azúcar morena

2 huevos

1/2 cdita vainilla

140 gr harina 0000

150 gr harina leudante

1 cdita bicarbonato de sodio

1 cdita de sal

260 gr de chocolate picado

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En procesadora o en kitchenaid con la paleta, mezclar 230 gr de manteca pomada + 150gr de azúcar morena por 5 min.
 - 2- Agregar 2 huevos + 1/2 cucharadita de vainilla, y batir por 3 min más.
 - 3- En otro bol poner 140gr de harina 0000 + 150gr de harina leudante+ 1 cucharadita de bicarbonato + 1 cucharadita de sal.
 - 4- Sumar a esta última preparación 260 gr de chocolate picado/chips de chocolate/ m&m/lo que quieras.
 - 5- Mezclar los ingredientes húmedos con los secos.
 - 6- Llevarlo a la heladera x lo menos 30 min.
 - 7- Prender el horno a 180 grados.
 - 8- Sacar de la heladera la masa y hacer pelotitas tamaño ping-pong.
 - 9- En un la asadera enmantecada disponer las pelotitas con bastante espacio entre si, porque se achatan y se hacen grandes
(Muchas veces preparo doble receta y guardo la mitad de pelotitas en el freezer en una bolsa; ideal para cuando vienen invitados sorpresa).
- Espolvorear un poquito de sal.
- 10- Meter en el horno x 15/18 min.
 - 11-Dejar enfriar sobre rejilla de metal.

