

#002
Repostería



Cookies clásicas con chocolate

INGREDIENTES:

- 170 g mantequilla
- 150 g azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita esencia de vainilla
- 280 g vainilla
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1/2 cucharadita polvo de hornear
- 160 g chocolate o chispas de chocolate
- 1/2 cucharadita sal
- 280 g harina

PRECALIENTA
EL HORNO A 180°

PROCEDIMIENTO:



1. Derretir la mantequilla y ponerla en un bol
2. Agregar al bol el azúcar
3. Agregar el huevo y la vainilla, y batir todo hasta que quede una masa líquida homogénea (de una misma consistencia y color)
4. Agregar la harina (tamizada), bicarbonato, polvo de hornear y la sal. Mezclar hasta formar la típica masa de galletas
5. Añadir el chocolate y mezclar con una cuchara hasta que esté bien incorporado (pero lo suelo hacer con las manos)
6. Hacer bolitas de media pequeña/mediana y colocar en la bandeja del horno (con papel de horno encima)
7. Hornear por 12-15 minutos hasta que se vean doraditas por arriba
8. Sacar y dejar reposar unos minutitos
9. ¡Y listo!