



COOKIES GORDITAS SAN VALENTÍN

Hoy no te regalo algo comprado.

Te regalo tiempo, intención y algo hecho con mis propias manos.

Vamos a hacer cookies juntos, despacio, riéndonos, manchándonos de harina y probando la masa antes de tiempo.

Porque lo bonito no es solo cómo salgan...
es hacerlas contigo. ❤️



COOKIES GORDITAS SAN VALENTÍN

INGREDIENTES EXACTOS

- 250 g mantequilla sin sal (blanda, no derretida)
- 150 g azúcar moreno
- 80 g azúcar blanco
- 2 huevos tamaño L
- 1 cucharadita de vainilla
- 400 g harina de trigo
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 cucharadita sal fina
- 200 g chocolate negro 60–70% troceado
- 1 bote pequeño de mermelada (frambuesa queda ideal)

UTENSILIOS

- 2 boles grandes
- Batidora de mano con varillas
- Espátula
- Bandeja de horno
- Papel de horno
- Cuchara grande o de helado



COOKIES GORDITAS SAN VALENTÍN

PASO A PASO

Preparación previa

- Saca mantequilla y huevos 30 minutos antes.
- Precalienta el horno a 180°C (arriba y abajo).
- Pon papel de horno en la bandeja.

Hacer la masa

◆ Paso 1 – Cremar

En un bol grande, añade:

- 250 g mantequilla
- 150 g azúcar moreno
- 80 g azúcar blanco

Bate con la batidora 3 minutos hasta que esté, más claro, cremoso, suave.
Esto es clave para que no queden duras.

◆ Paso 2 – Añadir huevos

- 1 huevo → bate 20 segundos
- 2º huevo → bate otros 20 segundos
- Añade la vainilla

No batas demasiado, solo integrar.



COOKIES GORDITAS SAN VALENTÍN

◆ Paso 3 – Secos

En otro bol mezcla:

- 400 g harina
- 1 cdita bicarbonato
- 1 cdita sal

Añádelo poco a poco al bol grande.
Cuando ya no veas harina blanca, deja de mezclar.
No sobrebatas o quedarán secas.

◆ Paso 4 – Chocolate

Añade los 200 g de chocolate troceado y mezcla con espátula.
La masa debe ser espesa y suave.

◆ Paso 5 - Relleno (opcional pero increíble)

Truco para que no se salga la mermelada:

- Haz pequeñas bolitas de mermelada en papel de horno.
- Mételas 20-30 min al congelador.

Luego:

- Coges una porción de masa (tamaño pelota de golf grande).
- Aplastas un poco.
- Metes la bolita congelada en el centro.
- Cierras bien cubriendo todo.
-

Haz bolas de unos 70-80 g.
No las aplastes mucho.



COOKIES GORDITAS SAN VALENTÍN

◆ Paso 6 - Horneado

- Coloca 6-8 por bandeja (crecen).
- Hornea 11-13 minutos.

Están listas cuando:

- ✓ Bordes dorados
 - ✓ Centro aún ligeramente blandito
- NO esperes a que estén duras en el horno.

◆ Paso 7 - Reposo (importantísimo)

Déjalas en la bandeja 10 minutos sin tocarlas.
Se terminan de cocinar con el calor interno.
Luego pásalas a un plato o rejilla.