

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

COOKIES DE CHIPS DE CHOCOLATE

230 gr de manteca
150 gr de azúcar morena
140 gr de harina 0000
2 huevos
1/2 cdita de esencia de vainilla
1 cdita de bicarbonato de sodio
1 cda de sal
260 gr de chips de chocolate

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

- 1- Mezclar 230 gr de manteca pomada + 150gr de azúcar morena.
- 2- Agregar 2 huevos + 1/2 cdita de esencia vainilla. Unir.
- 3- En otro bowl poner 140gr de harina 0000 + 150gr de harina leudante + 1 cdita 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.

