

Cookies chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 30 · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
75 gr	Azúcar
75 gr	Chocolate Negro — en perlitas
75 gr	Nueces — picadas
75 gr	Mantequilla
1 cucharadita/s	Levadura
1	Huevos — batido
125 gr	Harina repostería
1 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)
0,50 cucharadita/s	Bicarbonato
75 gr	Azúcar moreno
0,50 cucharadita/s	Sal

ELABORACIÓN

Foto ANGEL211057Batir azúcares y mantequilla añadir vainilla y huevo, sin dejar de batir .Incorporar harina, sal, levadura y bicarbonato, tamizados. y ya por último las perlitas de chocolate y nueces. Dejar caer sobre la placa engrasada 1 cedita. de masa, separadas unas de otras al menos 5 cm. cocer 190º unos 10 ò 15m cuando los bordes empiecen a dorarse, pásalas a una rejilla para enfriar.Comentario: ANGEL211057No dejéis de usar los moldes de magdalenas para hacer galletas redonditas y que no se pegan nada de nada.