

Cookies chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 cdita. 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.