Cookies de Chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** nuria nuria

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Utilizar pepitas de chocolate blanco o frutos secos picados.

Descripción:

Los niños disfrutarán ayudando a prepararlas tato como comiéndolas.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Harina
- 150 gr de Mantequilla La Central Lechera
- 80 gr de Azúcar
- 80 gr de Azúcar Moreno
- 1 Huevo
- 1 cucharadita de Canela en polvo
- 200 gr de Pepitas de Chocolate
- Sal

Preparación:

Paso 1

En un bol mezclamos bien la harina, la mantequilla, el huevo, los dos tipos de azúcar y una pizca de sal. Amasamos bien esta mezcla y al final añadimos las pepitas de chocolate.

Paso 2

Extendemos la masa sobre una superficie enharinada. Conayuda de un cortapastas o con un vaso, cortamos y colocamos por separado en un fuente de horno.

Paso 3

Ponemos en el horno precalentado a 180º y horneamos durante 20 minutos.