

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rlópez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 230 g de harina tamizada
- 110 g de mantequilla
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 75 g de azúcar morena
- 50 g de azúcar blanca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 100 g de gotas de chocolate con leche
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 175°. Engrasar el molde o cubrir la bandeja con papel vegetal. Derretir la mantequilla y añadir los dos tipos de azúcar, remover y dejar reposar 5 min. Añadir el huevo y la vainilla, mezclar y a continuación poner la harina, el bicarbonato y la sal. Mezclar con una espátula y cuando esté la harina incorporada a la masa añadir las gotas de chocolate. Colocar la masa en el molde alisando la superficie con los dedos. Repartir el resto de gotas de chocolate por encima y hornear unos 25-30 min. Debe quedar ligeramente blanda en el centro, pero el borde se notará crujiente.