cookies de chocolate

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

Creador: nora



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr. de mantequilla
- 170gr de azúcar moreno
- 110gr de azúcar blanco
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 250gr de harina de repostería
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 100gr de cacahuetes picado
- 100gr de chocolate negro

Preparación:

Paso 1

Derretir la mantequilla, y mezclar en un cuenco hondo la mantequilla, el azúcar blanco, el azúcar moreno, 1 huevo y el extracto de vainilla. Mezclar hasta que quede una pasta uniforme marrón clara.

Paso 2

Mezclar con la harina la 1/2 cucharadita de polvo de hornear y 1 cucharadita de sal.

Paso 3

Añadir la mezcla de la harina con la mezcla de la mantequilla y los azúcares y batir todo a velocidad media, hasta que quede una masa uniforme.

Paso 4

Añadir el cacahuete molido y el chocolate troceado a la masa y mezclarlo.

Paso 5

Precalentar el horno a 200ºC durante 10 minutos. Mientras, cubrir la bandeja del horno con papel de hornear, y con una cuchara hacer montoncitos de masa y colocarlos separados a 5 cm para que las galletas no se peguen unas a otras.

Paso 6

Una vez precalentado, abrir el horno he introducir la bandeja con las galletas y dejar hornear la masa entre 10 y 15 minutos a 180ºC

Paso 7

Una vez horneadas sacarlas y dejar reposar sobre la bandeja del horno unos 10 minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen completamente.