Cookies de chocolate

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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Goretti



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Podéis dividir las cantidades a la mitad para no hacer tantas galletas. Un poco de nocilla da un sabor mas rico a los chocolateros

Descripción:
Las clásicas cookies de chocolate que a todo el mundo encanta

Ingredientes para 10 personas :

- 250gr de Mantequilla
- 100gr de Azúcar
- 300gr de Azúcar moreno
- 2 huevo grande
- 450gr de Harina
- 1/2 sobre de Levadura
- 250gr de Chips de chocolate
- 100gr de Nueces picadas
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1
Mezclamos la mantequilla con el azúcar hasta que quede una pasta homogénea. Añadimos los dos huevos y la esencia de vainilla y volvemos a remover. Tamizamos la harina junto con la levadura y vamos añadiendo poco a poco y vamos mezclando haciendo movimientos envolventes hasta que quede todo bien mezclado. Añadimos 3/4 de las chips de chocolate y todas las nueces y removemos para que se integren bien. En una bandeja de horno colocamos papel de hornear. Hacemos galletas de un tamaño no muy grande (ya que las mías quedaron bastante grandes) por toda la bandeja dejando separación entre ellas. Colocamos chips de chocolate por encima al gusto. Precalentamos el horno a 200ºC, introducimos la bandeja y bajamos a 180º durante 10min, no dorar mucho. Repetir lo mismo con el resto de la masa. Con estas cantidades a mi me salieron 27 galletas y grandes. Podéis repartir a toda la familia!!!!!