

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Parecen las típicas Chips Ahoy, pero... estas son blanditas y esponjosas

Ingredientes para 4 personas :

- 150 gr. de harina de trigo
- 115 gr. de azúcar
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 gr. de mantequilla en pomada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 taza de chips de chocolate

Preparación:

Paso 1

En un bol poner la mantequilla y los dos azúcares y batir con unas varillas.

Paso 2

Cuando esté todo mezclado, añadir el huevo, el bicarbonato y la vainilla.

Paso 3

Mezclar y sin dejar de batir añadir poco a poco la harina.

Paso 4

Cuando todo esté mezclado echar los chips de chocolate.

Paso 5

Precalentar el horno a 160 °C.

Paso 6

Se formará una masa pegajosa, con las manos húmedas hacer bolas del tamaño de pelotas de pinpon y ponerlas en la fuente del horno forrada con papel de hornear.

Paso 7

Hornear 12 minutos.