Cookies rellenas de nocilla

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

Creador: Diana1979



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

Descripción:

Una receta muy chocolatera

Ingredientes para 8 personas :

- 250-300g aprox de Harina de trigo
- 100g de Azúcar
- 100g de Mantequilla
- 5g de Levadura en polvo
- 2 Huevos
- 150g aprox de Nocilla o crema de chocolate
- 150g aprox de Pepitas de chocolate
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Empezamos precalentando el horno a 180°C. En un bol grande batimos bien la mantequilla y el azúcar con unas varillas. Añadimos los huevos y la vainilla y continuamos batiendo para unirlo todo.

Paso 2

En otro bol, tamizamos la harina (250 g) y la levadura en polvo. Después, unimos ambas mezclas yremovemos con una cuchara. Por último, agregamos los chips de chocolate y removemos de nuevo para mezclarlos en la masa. La masa resultante debe quedar lo suficientemente fuerte como para poder darle forma con las manos, si no podemos añadir más harina. Vamos cogiendo cucharadas de masa, las aplanamos ligeramente, ponemos media cucharadita de Nutella en el centro y cerramos la masa formando una bola. Hay que tener cuidado no poner mucha nocilla o se hará más difícil hacer la bola.

Paso 3

Horneamos unos 15 minutos