

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Janeth Victoria



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Son muy dulce, así que podéis echar un poco menos de azúcar

## Descripción:

Clásicas cookies con un toque de jengibre

## Ingredientes para 10 personas :

- 150g de Pepitas de chocolate
- 130g de Mantequilla
- 100g de Azúcar moreno
- 100g de Azúcar blanco
- 1 Huevo
- 1/2 cucharadita de Bicarbonato
- 1/2 cucharadita de Levadura química
- 1 cucharadita rasa de Jengibre molido
- 1 pizca de Sal
- unas gotitas de Esencia de vainilla líquida

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 180 grados con calor arriba y abajo. Preparamos dos bandejas de horno con papel sulfurizado.

### Paso 2

Ponemos la mantequilla cortada en trozos a temperatura ambiente, el azúcar, el azúcar moreno, el huevo batido, el jengibre molido y la esencia de vainilla. Mezclamos bien hasta formar una pasta.

### Paso 3

Añadimos la harina tamizada con el bicarbonato, la sal y la levadura química, mezclamos con una espátula hasta formar una masa blanda. Echamos las pepitas de chocolate y removemos hasta integrarlas.

### Paso 4

Vamos haciendo con una cuchara de helados o dos cucharadas soperas pequeñas bolas en la bandeja separadas

*entre si unos cinco centímetros pues crecen bastante en el horno. No hace falta aplastarlas ni moldearlas.*

### **Paso 5**

*Horneamos las galletas durante doce minutos o hasta que las veamos doradas. Las retiramos del horno y las dejamos enfriar después de que pasen cinco minutos en una rejilla.*