

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Susana Puente



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.