elGourmet

Chocolate Chip Cookies

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azúcar moreno sin refinar: 125 grs
Bicarbonato: 6 grs
Harina: 290 grs
Mantequilla: 150 grs
Sal: 6 grs
Azucar: 125 grs
Chocolate 70% en trozos: 180 grs
Huevo: 1 unidad
Polvo para hornear: 8 grs
Sal en escamas: c/n

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* para que quede más manejable.
- Añadir los dos azúcares y batir.
- Añadir un *huevo* y volvemos a batir.
- En un bol aparte mezclar la *harina*, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal.
- Una vez que todos los productos están bien integrados se *añade* a la mezcla de la *mantequilla* y las azúcares hasta que la *harina* esté totalmente integrada.
- Integrar el **chocolate** en la mezcla.
- Con un sacabolas separar la masa en porciones, tapar con film y meter en la nevera durante un día.
- Al día siguiente colocar las bolas en una bandeja de horno con papel vegetal y poner un poco de sal en escamas.
- Hornear durante 12 minutos a 170 ºC
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocolate-chip-cookies