

Chocolate Chips Cookies

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azúcar integral: 2 y 1/4 Tazas

Azucar: 1 y 3/4 Tazas

Huevos: 4 Unidades

Harina integral: 3 Tazas

Mantequilla: 450 grs

Polvo de hornear: 1 cdita

Bicarbonato: 1/2 cdita

Chispas de chocolate: 500 grs

Esencia De Vainilla: 1 cda

Harina 000: 3 Y 1/4 Tazas

Nueces: 100 grs

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 3 ¼ tazas de *harina* 000, 3 tazas de *harina* integral, pizca de sal, 1 cucharadita de polvo de hornear, ½ cucharadita de bicarbonato y reservar.
- En batidora y con el gancho amasador trabajar 450 gramos de *mantequilla* con 1 ¾ de azúcar, 2 ¼ de azúcar integral hasta obtener una *crema* suave.
- Agregar 4 huevos de a uno, esencia de vainilla y una vez integrados los ingredientes, añadir, mientras se trabaja a velocidad baja, los secos reservados de a poco.
- Llevar la mezcla a un bol e incorporar 500 gramos de chispas de **chocolate** y 100 gramos de nueces picadas.
- Una vez todo integrado y con una cuchara de helado darles formas colocándolas en una placa con papel *mantequilla* dejando espacio entre las galletas.
- Cocinar en horno a 180 °C por 10 minutos aproximadamente (solo deben dorarse un poco los bordes).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chocolate-chips-cookies>