elGourmet

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 *manteca* 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