

Cookie chips

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Manteca: 100 gr.

Azúcar blanca: 50 gr.

Harina 0000: 200 gr.

Huevo: 1 Unidad

Azúcar rubio: 50 gr.

Chips de Chocolate: 150 gr.

Esencia de vainilla:

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 grados.
- Incorporar a la *manteca* pomada, el azúcar rubio y la azúcar blanca, la esencia de vainilla y mezclar hasta que se disuelvan los cristales del azúcar.
- Incorporar el *huevo*.
- Mezclar y sumar la *harina* y el polvo para hornear previamente tamizados.

Para finalizar

- Agregar los chips de *chocolate* e integrar.
- Colocar la preparación en una manga y realizar botones para formar las cookies, sobre una placa para horno forrada con papel *manteca*.
- Llevar a horno por 5'.

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