

# Cookie En Sartén

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Bicarbonato:** 1 Pizca

**Harina 0000:** 1 ½ Taza

**Huevos:** 2 unidad

**Manteca pomada:** 240 g

**Sal:** c/n

**Chips de Chocolate:** a gusto

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Azucar:** 1/2 Taza

**Pasta de avellanas:** c/n

**Azúcar Negra:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- Mezclar *manteca* bien pomada con azúcar hasta integrar.
- Agregar azúcar negra y trabajar con espátula de goma hasta incorporar sin grumos.
- Añadir huevos y unirlos.
- Incorporar chips de *chocolate*, *harina*, bicarbonato, sal y esencia de vainilla
- Integrar y separar en 2 mitades.
- Cubrir prolijamente la base de la sartén de 2 asas con la mitad de la preparación.
- Agregar en el centro la pasta de avellanas y cubrir con la masa restante.
- Llevar a horno a 160<sup>a</sup> C por 35 minutos.
- Servir tibia en la misma sartén donde se preparó.

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