elGourmet

Cookies con chips de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/4 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Chips de chocolate blanco: 140 g
Nueces: 100 g
Manteca: 115 g
Azúcar de caña integral: 90 g
Harina: 130 g
Marshmallows: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, batimos la manteca pomada con el az&uacute

- Car hasta que la mezcla se aclare.
- Luego, incorporamos el *huevo* y batimos nuevamente
- Agregamos la *harina* con el bicarbonato, los chips de **chocolate** blanco y las nueces picadas.
- Vertemos la mezcla en un bol y reservamos en la heladera durante 30 minutos.
- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.
- Preparamos dos bandejas de horno con papel de horno o silicona
- Luego, tomamos porciones de masa, hacemos unas bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito
- Les colocamos encima un trozo de nuez.
- Llevamos al horno a 180ºC durante 8 minutos o hasta que los bordes estén dorados
- Las retiramos y decoramos con los mini marshmallows.
- Dejamos enfriar en la bandeja y después las pasamos a una rejilla para que se enfríen por completo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-con-chips-de-chocolate-blanco