

Cookies de avena y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 170 gr.

Avena: 80 gr.

Chocolate amargo: 200 gr.

Huevos: 2 Unidades

Azúcar Rubia: 200 gr.

Harina 0000: 170 gr.

Esencia de vainilla:

Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Colocar la *manteca* en una olla hasta que quede tostada.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de usar
- Unir la *manteca* con el azúcar, el *huevo* y la yema.
- Perfumar con esencia e integrar bien todo
- Por último, sumar *harina*, bicarbonato, **avena** y tropezones de **chocolate** formar la masa
- Hacer botones en una placa
- Si se quiere, sumar extras de *chocolate* y llevar a horno 160 grados por 10 minutos

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