

Cookies de chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 180 Gramos

Azúcar Negra: 60 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Harina 0000: 80 Gramos

Polvo de hornear: 2 Cucharadita

Chocolate Semiamargo: 270 Gramos

Chips de chocolate blanco: Cantidad necesaria

Azúcar blanca: 150 Gramos

Cafe Instantaneo: 1 Cucharadita

Huevo: 3 Unidades

Cacao Amargo: 500 Gramos

Sal: 1 Pizca

Chips de Chocolate: Cantidad necesaria

Nueces: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Batir con lira *manteca* pomada azúcar, azúcar negra, *café* instantáneo, esencia de vainilla y una vez cremado esto agregar huevos de a uno sin dejar de batir.
- Tamizar *harina*, cacao amargo, polvo de hornear, sal y reservar.
- Agregar al batido **chocolate** semi amargo fundido tibio y seguir batiendo suavemente.
- Incorporar lo tamizado y una vez integrado dejar de batir.
- Agregar a la mezcla chips de ambos chocolates, y nueces picadas.
- Sobre una placa con papel *manteca* acomodar con cuchara de helado porciones de la mezcla (separadas entre sí ya que se expanden).
- Llevar a horno a 175^a C entre 10 y 15 minutos aprox.
- Dejar enfriar sobre rejilla y con dulce de leche repostero armar alfajores con las cookies con si fueran tapas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-chocolate-2>