Cookies de Chocolate con Dulce de Leche



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 320 Gramos
Chips de chocolate blanco y negro: 100 Gramos
Dulce de leche: c/n
Mantequilla: 100 Gramos
Sal: 1 Pizca
Cacao Amargo: 50 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 250 Gramos
Polvo de hornear: 1/2 cdta

Preparación de la Receta

- Batir por 3 minutos los huevos con el azúcar tamizado con el cacao
- Tamizar *harina* con el polvo *leudante* y sal
- Agregar al batido junto con la *mantequilla* fundida tibia.
- Unir con espátula y formar una masa espesa.
- Agregar los chips y porcionar de a 80 gramos .
- Hacer un hueco en el centro y rellenar con un copo de dulce de leche
- Cerrar la masa hasta encerrar el dulce y formar como una albóndiga.
- Poner las masitas sobre placa ligeramente engrasada con *mantequilla* y enharinada.
- Llevar a un horno 180° C por 12 minutos.

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