

# Cookies de Chocolate con Naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Azúcar moreno:** 150 Gramos

**Chocolate negro y con leche:** 280 Gramos

**Harina:** 280 Gramos

**Levadura en polvo:** 1 cdta

**Naranja para su ralladura:** 2 Unidades

**Vaina de vainilla:** 1 unidad

**Azúcar blanco:** 150 Gramos

**Huevos:** 2 Unidades

**Helado de Vainilla:** c/n

**Mantequilla:** 230 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Mezclar la *harina* con la sal, la ralladura de **naranja** y la *levadura* química.
- Batir la *mantequilla* en pomada con los azúcares.
- Incorporar los huevos de uno en uno, integrándolos poco a poco.
- Poner la esencia de vainilla y mezclar bien.
- Añadir mezcla de *harina* e integrar muy bien
- Añadir el **chocolate** troceado y mezclar todo
- Dejar que repose en la nevera 30 minutos
- En los moldes de presentación (cerámicos de unos 15 cm) o una bandeja de horno con papel poner montones de masa
- No debemos aplastarla ya que, en el horno, se aplanará sola.
- Hornear con el horno precalentado a 160 °C hasta que los bordes estén dorados, unos 10-12 minutos.
- Sacar del horno y, cuando haya perdido un poco de temperatura, pasar a un plato
- Este paso no es necesario si las hemos horneado en el plato de presentación.
- Si se han enfriado demasiado, calentar un segundo en el microondas y poner una bola de helado encima de cada una.

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