Cookies de chocolate y avellanas con confites



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 150 g
Azúcar de caña integral: 115 g
Avellanas: 100 g
Chocolate cortado en trozos pequeños: 80 g
Cacao en polvo sin azúcar: 50 g
Chips de chocolate negro: 80 g
Huevo: 1 Unidad
Azúcar blanco: 60 g
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 120 g
Extracto de vainilla: 1 cdita.

Para decorar:

Confites de chocolate: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos la manteca con los dos tipos de az&uacute

- Car hasta que estén bien integrados y la mezcla sea cremosa.
- Luego, agregamos el *huevo* y la vainilla a la mezcla y batimos nuevamente.
- A continuación, tamizamos la *harina*, el cacao y la *levadura* y los vamos añadiendo al bol de la *manteca*, batiendo a velocidad mínima
- Cuando la masa haya obtenido una consistencia homogénea, incorporamos los chips de **chocolate**, las avellanas y el **chocolate** en trozos
- Llevamos el bol a la heladera durante 30 minutos como mínimo.
- Pasado ese tiempo, colocamos papel de horno en dos bandejas.
- Tomamos la masa con una cuchara sopera, hacemos bolas y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito.

- Llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos o hasta que los bordes estén dorados
- Sacamos del horno las decoramos con los confites de *chocolate*
- Dejamos enfriar en una rejilla por completo.
- Servimos.

TIPS

- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- Las avellanas se pueden sustituir por otros frutos secos.
- Se puede añadir ralladura de *naranja* para darles sabor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-de-chocolate-y-avellanas-con-confites