

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 azúcar 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 180°C 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>