

Cookies de Chocolate y Miso



Ingredientes

Manteca: 230 g

Huevo: 1 Unidad

Extracto de vainilla: 1 Cucharadita

Sal: 1 Pizca

Chocolate picado: 150 gr

Sal en escamas: Cantidad necesaria

Azucar rubia: 1 Taza

Yema: 1 Unidad

Harina 0000: 2 Tazas

Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita

Miso: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- **Paso a paso ?**
- Fundir la *manteca* hasta llevarla a la noisette
- Una vez oscura con aromas a nuez y caramelo sacar del fuego para dejar enfriar y que se queme.
- Batir y unir la *manteca* con el azúcar, agregar un *huevo* y una yema y la vainilla.
- Incorporar los secos previamente tamizados, *harina*, bicarbonato y sal
- Agregar los secos a los húmedos
- Terminar de batir.
- Incorporar el **miso** y el **chocolate** picado.
- Mezclar.
- Enfriar la mezcla por unos 30 minutos
- Luego formar las cookies y llevarlas a horno a 180 por unos 12 minutos aprox

#FFF ; border

0 ; border-radius

3px ; box-shadow

0 0 1px 0 rgba(0, 0, 0, 0. 5), 0 1px 10px 0 rgba(0, 0, 0, 0. 15) ; margin

1px ; max-width

540px ; min-width

326px ; padding

0 ; width

99. 375% ; width

-webkit-calc(100% - 2px) ; width

- Calc(100% - 2px) ; ">
- 16px ; ">

#FFFFFF ; line-height

0 ; padding

0 0 ; text-align

center ; text-decoration

none ; width

- 100% ; " target="_blank" rel="noopener">

flex ; flex-direction

row ; align-items

- Center ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; flex-grow

0 ; height

40px ; margin-right

14px ; width

- 40px ; ">

flex ; flex-direction

column ; flex-grow

1 ; justify-content

- Center ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; margin-bottom

6px ; width

- 100px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; width

- 60px ; ">
- 19% 0 ; ">

block ; height

50px ; margin

0 auto 12px ; width

- 50px ; ">
- Xlink="https://www.w3. org/1999/xlink">
- 8px ; ">

#3897f0 ; font-family

Arial, sans-serif ; font-size

14px ; font-style

normal ; font-weight

550 ; line-height

- 18px ; ">Ver esta publicación en Instagram
- 12. 5% 0 ; ">

flex ; flex-direction

row ; margin-bottom

14px ; align-items

- Center ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; height

12. 5px ; width

12. 5px ; transform

- TranslateX(0px) translateY(7px) ; ">

#F4F4F4 ; height

12. 5px ; transform

rotate(-45deg) translateX(3px) translateY(1px) ; width

12. 5px ; flex-grow

0 ; margin-right

14px ; margin-left

- 2px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; height

12. 5px ; width

12. 5px ; transform

- TranslateX(9px) translateY(-18px) ; ">
- 8px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

50% ; flex-grow

0 ; height

20px ; width

- 20px ; ">

0 ; height

0 ; border-top

2px solid transparent ; border-left

6px solid #f4f4f4 ; border-bottom

2px solid transparent ; transform

- TranslateX(16px) translateY(-4px) rotate(30deg)">
- Auto ; ">

0px ; border-top

8px solid #F4F4F4 ; border-right

8px solid transparent ; transform

- TranslateY(16px) ; ">

#F4F4F4 ; flex-grow

0 ; height

12px ; width

16px ; transform

- TranslateY(-4px) ; ">

0 ; height

0 ; border-top

8px solid #F4F4F4 ; border-left

8px solid transparent ; transform

- TranslateY(-4px) translateX(8px) ; ">

flex ; flex-direction

column ; flex-grow

1 ; justify-content

center ; margin-bottom

- 24px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; margin-bottom

6px ; width

- 224px ; ">

#F4F4F4 ; border-radius

4px ; flex-grow

0 ; height

14px ; width

- 144px ; ">

#c9c8cd ; font-family

Arial, sans-serif ; font-size

14px ; font-style

normal ; font-weight

normal ; line-height

17px ; text-decoration

- None ; " target="_blank" rel="noopener">Una publicación compartida de elGourmet (@elgourmet. tv)

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