

Cookies tacos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 100 gr

Azúcar Rubia: 100 gr

Esencia de vainilla:

Harina 0000: 210 gr

Azúcar blanca: 50 gr

Sal:

Huevo: 1

Bicarbonato De Sodio: 1/2 Cucharadita

para el baño

Chocolate Semiamargo:

Almendras picadas:

para el relleno

Helado:

Preparación de la Receta

- Mezclar la *manteca* blanda con el azúcar blanca y el azúcar rubio hasta lograr una *crema*
- Sumar la sal, la esencia de vainilla y el *huevo*, batir hasta homogeneizar
- Incorporar la *harina* y el bicarbonato de sodio, uniendo sin amasar demasiado.
- Formar bolitas de masa sobre cuadrados de papel *manteca* y aplastarlas para hacer discos
- Colocar en placa y enfriar un poco
- Cocinar en horno precalentado a 180-190°C durante 8 a 10 minutos
- Al salir, emprolijar los bordes con un cortante circular si se desea.
- Mientras las cookies estén calientes y flexibles, colocarlas entre dos moldes de muffin o vasos para que tomen la forma curva de taco al enfriarse.
- Una vez frías y rígidas, rellenar con helado y guardar de inmediato en el freezer para que no se derrita.
- Bañar los tacos en *chocolate* semiamargo derretido y terminar con las almendras picadas.