Cookies

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cookies de avena

Manteca pomada: 1/2 Taza
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 1/2 Taza
Azucar morena: 1/2 Tazas
Chocolate: 100 g
Almendras: 1/2 Taza
Copos de avena: 70 g
Harina: 1/2 Taza

Cookies de coco

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Coco: 1 Tazas
Nueces: 1/2 g
Azucar morena: 1 1/2 Taza
Manteca: 1 Taza
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Sal: Una pizca
Avena arrollada: 100 g
Harina: 1 Taza

Preparación de la Receta

Cookies de avena

- En una olla con agua hirviendo coloque las almendras por 1 minuto.
- Retire sobre un repasador y frote para pelarlas.
- Coloque en una placa para horno y lleve al horno a tostar por unos minutos y luego pique.
- En un bowl mezcle la *manteca* junto con el azúcar.
- Agregue, el *huevo*, la *crema* de leche y el *chocolate* en trozos.
- Incorpore la *harina*, los copos de *avena* y las almendras.
- Mezcle bien y coloque la preparación en porciones sobre una placa enmantecada y enharinada.

- Lleve al horno precalentado a 180° hasta cocinar.

Cookies coco y avena

- Pique las nueces.
- En un bowl mezcle la *manteca* junto con el azúcar.
- Agregue los huevos de a uno, sal, *avena* arrollada, bicarbonato de sodio y *harina*.
- Al final incorpore el coco rallado y las nueces.
- Mezcle bien y coloque la preparación en porciones sobre una placa enmantecada y enharinada.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta cocinar.

Presentación

- Sirva las cookies unas vez frí

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies