

Double chocolate cookies

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 80 g

Sal: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Harina: 120 grs.

Chocolate blanco picado: 80 g

Polvo de hornear: 3 grs.

Almendras: 40 g

Azucar: 40 grs.

Chocolate semi amargo: 250 g

Cacao Amargo: 10 grs.

Preparación de la Receta

- Funda el **chocolate** junto con la *manteca*, mezcle y deje entibiar.
- Coloque en un recipiente el *huevo* junto con el azúcar y la sal, mezcle sin batir.

Armado

- Agregue al *huevo* el *chocolate* fundido, la *harina* previamente tamizada junto con el cacao y el polvo de hornear, los trocitos de *chocolate* blanco y las almendras, mezcle hasta incorporar los ingredientes por completo.
- En una placa previamente enmantecada y con la ayuda de una cuchara forme las cookies.
- Cocine en horno a 180°C durante 10/15 minutos dependiendo del tamaño.
- Retire y deje enfriar.

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con un te.

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