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 180ºC 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