Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cookies de chocolate y nueces

30min · 8 raciones · 440 kcal

Ingredientes

- **115 g** de mantequilla
- **80 g** de azúcar moreno
- **70 g** de azúcar granulada
- **1** huevo
- **160 g** de harina
- **3 g** de bicarbonato de sodio
- Una pizca de sal
- **225 g** de gotas de chocolate
- **60 g** de nueces troceadas

POR RACIÓN

Proteínas	5,3 g
Grasas	25 g
Hidratos	53 g
Fibra	2,7 g

Elaboración

1. Precalienta el horno a 180°C y prepara una bandeja con papel de horno
2. En un bol grande, bate la mantequilla con el azúcar moreno y el azúcar blanca hasta que la mezcla esté suave y cremosa
3. Añade el huevo y mezcla hasta que todo esté bien integrado
4. Añade la harina, el bicarbonato y la sal hasta que se integre
5. Incorpora las gotas de chocolate y las nueces
6. Mete la masa en la nevera unos 20 minutos
7. Forma bolitas con la masa y colócalas en la bandeja para hornear, dejando espacio entre ellas
8. Hornea durante 10-12 minutos o hasta que los bordes estén dorados. Los centros pueden estar ligeramente blandos, pero se endurecerán mientras se enfrían
9. Deja enfriar 20 minutos y listo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya