

MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Cookies de caramelo salado y chocolate

12 raciones 444 kcal

Ingredientes

CARAMELO

- **120 gr** azúcar blanco
- Sal en escamas

MASA DE COOKIES

- **150 gr** azúcar blanco
- **150 gr** azúcar moreno
- **2** huevos
- **190 gr** mantequilla
- **1** cdita bicarbonato
- **360 gr** harina
- **150 gr** chocolate negro

POR RACIÓN

Proteínas	**5,3 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**64 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

CARAMELO

1. Añadir azúcar en una sartén a fuego muy bajo y sin remover hasta que cambie de textura y color
2. Una vez esté listo, añadirlo sobre papel de horno, echar sal en escamas y dejar que se enfríe para después partirlo en trozos

MASA DE COOKIES

3. Añadir en un bol los azúcares junto con los huevos y la mantequilla derretida e integrar
4. Echar 1 cdita de bicarbonato y tamizar la harina, remover hasta integrar y agregar el chocolate y caramelo troceados, mezclando de manera superficial
5. Llevar la mezcla a la nevera un mínimo de 30 minutos
6. Con ayuda del sacabolas, ir cogiendo masa y colocarla sobre papel de horno (dejar distancia porque se expanden) y hornear a 180° durante 10 minutos
7. Una vez salgan del horno, añadir un poco de sal en escamas y dejar enfriar sobre una rejilla

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy