la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cookies de Ferrero Rocher

30min · 12 raciones · 493 kcal

Ingredientes

- **200 gr** mantequilla a temperatura ambiente
- **100 gr** azúcar blanco
- **100 gr** azúcar moreno
- **1** huevo entero y 1 yema
- Media cucharadita sal
- Media cucharadita bicarbonato sódico
- **1 cucharadita** maicena
- **1 cucharadita** polvos de hornear
- **300 gr** de harina de trigo todo uso
- **100 gr** avellanas tostadas
- **200 gr** chocolate negro postres
- **10** bombones Ferrero Rocher

POR RACIÓN

Proteínas	6,8 g
Grasas	30 g
Hidratos	51 g
Fibra	2,9 g

Elaboración

1. En un bol ponemos la mantequilla (que esté a temperatura ambiente) con el azúcar y batimos hasta obtener una masa cremosa
2. Mezclamos el huevo con la yema y batimos hasta integrar; esta mezcla de huevos batidos se añade a la masa en 2 veces
3. Cuando tenemos integrado todo añadimos la sal, bicarbonato, maicena, polvos de hornear y la harina, todos ellos tamizados previamente, y batimos hasta integrar
4. Añadimos las avellanas, el chocolate y los bombones, troceados, y mezclamos hasta integrar
5. Formamos bolas de 100 gr y las llevamos al congelador
6. Cuando las tenemos congeladas, las pasamos a la bandeja y horneamos
7. Horno precalentado a 180° calor arriba y abajo unos 30 minutos
8. Una vez horneadas las ponemos a enfriar sobre una rejilla
9. Las pondremos con mucho cuidado, mientras están calientes son blanditas y pueden romper. Al enfriar ya endurecen

RECOMENDACIONES

Congelar las bolas antes de hornear para que las cookies queden gorditas y crujientes por fuera, y así siempre tenerlas listas para hornear en cualquier momento

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos