HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cookies de chocolate caseras

15min · 8 raciones · 406 kcal

Ingredientes

- **115gr** de mantequilla
- **75gr** de azúcar
- **100gr** de azúcar moreno
- **1 cdta** de esencia de vainilla
- Huevo entero
- **225gr** de harina de trigo
- **1 cda** de maicena
- **1 cdta** de impulsor
- **1 cdta** de sal
- **125gr** de pepitas de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	**6,9 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**54 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. Añadir en un bol la mantequilla, el azúcar, el azúcar moreno, el huevo entero y una cucharadita de esencia de vainilla, y mezclar hasta obtener una masa homogénea
2. Añadir la harina de trigo, una cucharada de maicena, una cucharadita de impulsor y una cucharadita de sal, y volver a mezclar hasta obtener una masa homogénea y más compacta
3. Añadir las pepitas de chocolate y mezclar para que queden bien repartidas por toda la masa
4. Sacar bolitas de masa en una bandeja de horno y aplastarlas con un cuadradito de papel de horno y un vaso
5. Hornear a 190 grados con calor por arriba y por abajo durante 15 minutos
6. Dejar enfriar en una rejilla, porque todavía estarán blanditas

Hecho con CookNest