GALLETAS CON TROCITOS DE CHOCOLATE (COOKIES)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *patriziavitelli*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Me presenté ayer puntual a nuestra cita, el café de rigor de después de cenar, con paso firme, el pelo como un ciclón, un cuerpo adivinado bajo un vestido negro y una bandeja de irresistibles cookies de chocolate. A pesar de que estaba con el guapo subido, mis amigos sólo tenían ojos para los dulces. Probaron las galletas, y me miraron con escepticismo, tratando con miradas intimidatorias que les confesase que las había comprado en alguna pastelería americana. Si no fuera por la imagen escandalosamente casera que tenían (que es otra forma de admitir que no me salieron tan bonitas como esperaba) podría haber colado.

Ingredientes para 10 personas :

- 500 gramos de harina de repostería
- 1 cucharada de bicarbonato
- 250 gramos de chocolate en gotitas
- 250 gramos de azúcar moreno
- 250 gramos de azúcar blanco
- 2 huevos
- 250 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.
- 2 cucharadas de esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Tamizamos la harina y la juntamos con el bicarbonato (que podemos sustituir por levadura). Reservamos y mientras tanto batimos los dos huevos y los mezclamos con los dos tipos de azúcares y la mantequilla

Paso 2

Vamos añadiendo poco a poco la harina y mezclamos bien con una cuchara de madera hasta conseguir una masa compacta. Incorporamos las gotas de chocolate y la esencia de vainilla y batimos de nuevo.

Paso 3

Hacemos pequeñas bolas y las ponemos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal separadas entre sí, para que cuando crezcan por el calor no se peguen unas con otras. Las horneamos en el horno pre-calentado a 180 grados durante 10-12 minutos más o menos.