Cookies con chips de chocolate

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **24**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/cookies-con-chips-de-chocolate

Preparación

Precalentar el horno a 175°C. Batir la manteca, el azúcar blanco y el azúcar negro hasta que quede suave. Agregue los huevos de uno en uno, luego añada la esencia de vainilla. Disolver el bicarbonato de sodio en agua caliente. Agregar a la masa junto con la sal. Agregue la harina, los chips de chocolate y las nueces picadas. Vierta gotas grandes en fuentes antiadherentes y forme un disco con la cuchara. Lleve al horno hasta que estén cocidas.

Tip para la receta

Puede agregar chips de chocolate blanco también, quedan muy deliciosas.

Ingredientes

- 1 taza de manteca pomada
- 1 taza de zzúcar blanca
- 1 taza de azúcar negra
- 2 huevos
- 2 cucharada de café de esencia de vainilla
- 3 tazas de harina 000
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de agua caliente
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de chips de chocolate
- 1 taza de nueces picadas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Pan y otros panificados para la casa