

Cookies con chips de menta y chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-con-chips-de-menta-y-chocolate>

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle la harina, el bicarbonato y la sal y reservar. Usando una batidora de pie (o en un recipiente con la mano), bata la manteca, el azúcar negra, el azúcar rubia y la vainilla a velocidad media hasta que esté suave, unos 2 minutos. Agregar los huevos uno a la vez hasta que esté bien incorporado, a continuación, agregue la mezcla de harina seguido por los chips de chocolate y menta. Sobre una superficie ligeramente enharinada, dividir la masa en cuatro partes. Forma cada uno en rollos de 15 cm de largo cada uno y 4-5 cm de diámetro. Envuelva los rollos en papel plástico y refrigere hasta que esté firme, preferiblemente durante 24 horas. Precaliente el horno a 150°C. Cortar los rollos en discos de 2cm. de espesor y colocarlos a 1cm. de distancia en las bandejas para hornear. Si los discos se rompen (y lo harán), sólo tiene que empujar hacia adentro, y fórmelos de nuevo. Hornear, girando las bandejas la mitad de cocción, hasta que las galletas estén ligeramente doradas en el centro, unos 10

Ingredientes

- ✓ 2 1/2 taza/s Harina 000
- ✓ 3/4 cucharadita de Bicarbonato de sodio
- ✓ 1 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 taza de Manteca
- ✓ 1 taza de Azúcar rubia
- ✓ 1 taza de Azúcar negra
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 3 puñados Chips de chocolate
- ✓ 3 puñados Chips de menta

Categorías

Exótica, Pan y otros panificados para la casa

minutos. Deje enfriar las galletas en la bandeja del horno hasta que estén lo suficientemente firmes para manejar y, a continuación, utilice una espátula para transferirlas a una rejilla.

