

Cookies de chocolate (para almacenar)



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **30**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-de-chocolate-para-almacenar>

Preparación

En un tazón grande, bata la manteca y los 3 tipos de azúcar (cerca de 2 1/2 minutos). Añadir los huevos uno a la vez, luego la esencia de vainilla. Batir a velocidad media para otro minuto. En un tazón mediano, batir la harina, los copos de maíz molidos, el bicarbonato y la sal. Incorporar poco a poco los ingredientes húmedos hasta que estén combinados. Agregar los chips de chocolate. Para hornear inmediatamente, deje caer cucharadas de la masa en una línea de una bandeja para hornear y hornee a 175°C durante 10 minutos o hasta que los bordes simplemente empiecen a dorarse. Si va a almacenar la masa para tenerla lista para cuando desee utilizarla, cortar dos trozos de papel manteca. Dividir la masa en dos y formar dos tubos. Envolver cada tubo con el papel, y ruede los rollos para asentar el papel con la masa. Cierre los extremos como si fuera un caramelo. Guarde en el refrigerador hasta por 1 semana o en el congelador hasta por 1 mes. Si desea almacenarlos un poco más, se sugiere utilizar una envoltura de plástico en lugar del papel de pergamino. Cuando esté listo para hornear, cortar rodajas

Ingredientes

- 1 taza/s Manteca a temp. ambiente
- 1/2 taza/s Azúcar impalpable
- 1/4 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Azúcar negra
- 2 Huevos grandes
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 taza/s Harina
- 2 taza/s Copos de Maíz triturados, hechos polvo
- 2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Sal
- 2 taza/s Chips de chocolate

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta

de 1 centímetro y colocar en una bandeja
para hornear. Fuente:
<http://www.seededatthetable.com/>

