

Cookies de chocolate y cerezas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-de-chocolate-y-cerezas>

Preparación

Tamizar la harina, el polvo para hornear y la sal. En un bol batir, con batidora eléctrica, la manteca, el azúcar y la vainilla, hasta formar una crema. Incorporar los secos junto a las cerezas y el chocolate triturado. Mezclar hasta integrar y luego refrigerar durante 1 hora para que la masa tome consistencia. Mientras tanto precalentar el horno a 180°C. Tomar cucharaditas de la mezcla y formar bolitas. Depositarlas en una placa para horno, cubierta con papel de repostería (no hace falta enmantecar ya que las galletas tienen suficiente materia grasa). Dejar algo de espacio entre cada galleta para que no se peguen al expandirse. Hornear de 15 a 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Enfriarlas sobre la bandeja unos minutos, para que se endurezcan, luego dejarlas reposar en una rejilla para terminen de enfriar. Disfrute!



Ingredientes

- 125 gramo/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cantidad mínima Sal
- 100 gramo/s Manteca blanda
- 50 gramo/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 50 gramo/s Cerezas confitadas
- 60 gramo/s Chips de chocolate

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas