

Cookies de manteca de maní con botón de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **40**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-de-manteca-de-mani-con-boton-de-chocolate>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. En un tazón pequeño, tamizar la harina, la sal y el bicarbonato de sodio, reserve. En un gran tazón forme una crema con la manteca, el azúcar, la manteca de maní y el azúcar negro hasta que quede esponjoso. Agregue el huevo, la vainilla y la leche. Poco a poco agregue la mezcla de harina y mezcle bien (en este punto se puede guardar la masa en el refrigerador hasta que esté listo para hacer las galletas). Dividir la masa en aproximadamente 40 bolas y colocar cada uno en un pequeño molde para muffins sin engrasar. Hornee a 190°C durante 8 minutos. Retire del horno y presione inmediatamente medio bombón de chocolate en casa uno. Enfriar y retirar con cuidado de la bandeja. Dejar enfriar varias horas.



Ingredientes

- 1-3/4 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 taza/s Manteca blanda
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Manteca de maní
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 1 Huevo batido
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 cucharada/s Leche
- 20 Bombones de chocolate

Categorías

Todo el año, Lácteos y huevos, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces