



CHOCOLATE CRINKLE COOKIES

Ingredientes (para 11-12 galletas):

- ☐ 70 g harina de trigo
 - ☐ 25 g cacao puro en polvo
 - ☐ 30 g mantequilla pomada
 - ☐ ½ cucharadita aroma/esencia de vainilla
 - ☐ 1 huevo
 - ☐ ½ cucharadita café soluble
 - ☐ 60 g azúcar
 - ☐ Una pizca de sal
 - ☐ ½ cucharadita de levadura en polvo
-

Elaboración:

1. En un bol colocar la mantequilla pomada y el azúcar y batir con varillas hasta que esté cremoso y el azúcar se haya integrado completamente.
2. Añadir la vainilla y el huevo y batir de nuevo hasta conseguir una mezcla esponjosa.
3. En un bol aparte mezclar los ingredientes secos: harina de trigo y cacao puro en polvo previamente tamizados, sal y café soluble.
4. Incorporar los sólidos en 2-3 veces lo justo para no sobre batir la crema.
5. Tras la primera incorporación cambiar las varillas por la espátula y terminar de mezclar delicadamente.
6. Tapar el bol con film y reservar en la nevera un mínimo de 3 horas o de un día para otro.
7. Sacar la masa de la nevera y hacer bolas del mismo tamaño (unos 20 gramos) con la ayuda de una cuchara sopera o una cuchara para helados.
8. Rebozar las bolas en azúcar glas y darles forma redonda.



9. Colocar en una bandeja de horno sobre tapete de silicona bien separadas entre sí porque en el horno crecerán y no deben tocarse.

10. Hornear directamente a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 10-12 minutos.

11. Sacar del horno, retirar de la bandeja y dejar enfriar completamente sobre una rejilla para que el aire circule por la base.

12. Degustar sin moderación y conservar en recipiente hermético ¡¡DELICIOSAS!!

** Trabajar rápido al formar las bolas para que la masa no se ablande y se vuelva demasiado pegajosa.*

** Cuidado de no sobre hornear las galletas o se quedarán secas.*