



COOKIES DE CHOCOLATE

Ingredientes (para 36 unidades):

- 175 g mantequilla fundida
 - 100 g azúcar
 - 125 g azúcar moreno
 - 1 huevo
 - 1 yema
 - 280 g harina
 - ¼ cucharadita de sal
 - ½ cucharadita de bicarbonato
 - aroma de vainilla al gusto
 - 350 g cobertura de chocolate negro
-

Elaboración:

1. Fundir la mantequilla y la mezclar con los dos azúcares.
2. Batir con varillas (eléctricas o manuales) hasta que esté bien incorporado.
3. Añadir el huevo y la yema y mezclar nuevamente.
4. Incorporar los ingredientes secos: la harina tamizada, junto con la sal y el bicarbonato.
5. Mezclar hasta obtener una masa homogénea y bastante densa.
6. Trocear la cobertura de chocolate y agregarla a la masa (se puede sustituir la cobertura por pepitas de chocolate en la misma cantidad).
7. Mezclar bien para que el chocolate quede repartido de manera uniforme.



8. Hacer bolitas del mismo tamaño, y dejar enfriar de 4 a 24 horas en la nevera.
9. Pasado ese tiempo colocar las bolitas - bien separadas - en una bandeja de horno.
10. Hornear de 10 a 12 minutos en horno precalentado a 150°C con calor arriba, abajo y ventilador.
11. Sacar del horno y dejar enfriar 5 minutos en la bandeja antes de retirar.
12. Conservar en un recipiente hermético si conseguís dejar alguna ...