

Galletas cookies caseras de tres chocolates

Raciones para 4

80 g
Azúcar moreno
80 g
Azúcar blanco
100 g
Mantequilla a punto pomada
1
Huevo
1 cucharadita
Extracto de vainilla
225 g
Harina de trigo
140 g
Chocolate con leche fundido
85 g
Chocolate blanco troceado
85 g
Chocolate negro troceado

- 1 En un bol mezcla los dos tipos de azúcar y añade el huevo, la mantequilla, el extracto de vainilla, la harina de trigo y la mitad del chocolate con leche fundido. Mezcla bien antes de agregar los trozos de chocolate blanco y negro.
- 2 Cubre la masa de las cookies con papel film y déjala enfriar en el frigorífico durante 30 minutos aproximadamente.
- 3 Precalienta el horno a 200° C y cubre dos bandejas de horno con papel vegetal.
- 4 Divide la masa de las cookies en 40 y forma bolas con ayuda de las manos. Según las vayas terminando, colócalas sobre las bandejas de horno.
- 5 Hornea las cookies de chocolate por tandas durante 8-10 minutos hasta que estén ligeramente doradas y algo blandas. Endurecerán un poco más con el enfriado.
- 6 Por último, decora las cookies con el resto del chocolate con leche fundido por encima a tu gusto.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-cookies-caseras-de-tres-chocolates/>

