



Consejo del chef

Sirve esta cookie gigante directamente en la sartén, con cuidado de no quemarte, pon una bola (o las que quieras) de helado de vainilla encima cuando aún esté caliente, y disfruta del espectáculo.

Raciones para 1

85gr
Mantequilla pomada
60gr
Azúcar moreno
100gr
Azúcar blanco
1
Huevo
Extracto de vainilla
200gr
Harina
1/2
Cucharadita de bicarbonato o levadura
1/2
Cucharadita de sal
120gr
Chips de chocolate

- 1 En un bol, mezclar la mantequilla pomada con los dos azúcares y el huevo.
- 2 Añadir la harina, la sal, el bicarbonato, el extracto de vainilla y los chips de chocolate y mezclar bien.
- 3 Estirar la masa sobre una sartén de hierro apta para horno y hornear 20 minutos a 170 grados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cookie-de-chocolate-gigante/>

COOKING
LOVERS 