



## 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** 