Cookies con chocolate - receta original

Mano de obra: 10 minutos · Horneado: 15 minutos cada bandeja · Cantidad : 18 - 20 galletas cookies

Ingredientes



- 120 g de mantequilla (media taza)
- 100 g de azúcar moreno (media taza)
- 115 g de azúcar blanco (media taza)
- 170 g de harina de repostería (taza y cuarto)
- 1 cucharada de harina fina de maíz Maizena
- 1 huevo
- 200 g de pepitas de chocolate
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- una pizca de bicarbonato
- una pizca de sal

Sobre esta receta

En este vídeo veremos cómo hacer unas deliciosas Cookies. Son unas ricas con chocolate, crujientes por los bordes y tiernas por el centro. Son muy rápidas y fáciles de preparar y están de vicio... Ideales para cualquier ocasión...

Preparación

1. Comenzamos poniendo en un bol la mantequilla a temperatura ambiente y los azúcares, mezclamos bien, este proceso se llama cremificado. A continuación añadimos el huevo y aromatizamos con vainilla, y con ayuda de una cuchara o una espátula las vamos integrando, quedará mas blandito.
2. Ahora vamos con los ingredientes secos, en un colador grande o tamizador ponemos la harina añadimos la maicena y el bicarbonato, y mezclamos bien. El truco es que la maicena hará que las cookies queden por el centro más tiernitas. Llegó el momento de añadir las pepitas de chocolate, como en muchos sitios no se pueden encontrar, podemos utilizar chocolate picado. Reservaremos en el frigorifico 10 minutos para que endurezca la mantequilla y ponemos a calentar el horno a 180ºC.
3. Colocamos papel de hornear sobre la bandeja de horno y vamos haciendo bolas con la pasta. Podemos hacer dos tamaños un grande y uno pequeño. Las grandes tardarán un poco más en cocinarse. El tamaño grande será como una cucharada sopera llena. Las colocamos sobre la bandeja bien separadas, como unos 4 dedos, horneamos las grandes a 180ºC durante unos 15 - 18 minutos, las pequeñas necesitarán de horneado unos 12 - 15 minutos. Las galletas se expandirán y cogerán forma de galleta. Pasado este tiempo las dejaremos enfriar en la bandeja, quedarán crujientes por fuera y blanditas en el centro.