

Cookies de Mantequilla de Cacahuete y Conguitos



Cookies de mantequilla de cacahuete y conguitos

Si te gustan los conguitos, estas cookies serán tu perdición!!!

La primera vez que las preparé fue en el cumpleaños de Aina. Fue todo un éxito y no quedó ni una ya que tanto grandes como pequeños se las comían volando. Estas cookies de mantequilla de cacahuete junto a los conguitos hacen una combinación fenomenal.

Están de muerteee!! el sabor de la mantequilla de cacahuete y la combinación con los conguitos hace que el sabor sea

intenso, no quedan muy dulces ni empalagosas, además son unas cookies que gustaran a grandes y pequeños.

Es una receta ideal para preparar con los más pequeños de la casa, se divertirán muchísimo preparándolas y comiendo los conguitos jajajaja es irresistible!

Para preparar las bolas de estas cookies de mantequilla de cacahuete y conguitos, utilicé una cuchara de helados, sin llenarla entera, ya que saldrán unas mega cookies. Las puse a la mitad, saldrán unas 36 galletas aproximadamente de estas irresistibles cookies de mantequilla de cacahuete y conguitos.

Ingredientes de nuestras cookies de mantequilla de cacahuete y conguitos

- 120 grs. de Mantequilla
- 150 grs. de Mantequilla de Cacahuete
- 120 grs. de Azúcar granulada.
- 50 grs. de Azúcar Moreno.
- 1/4 cucharadita de bicarbonato sódico.
- 1/2 cucharadita de levadura.
- 150 grs. de Harina.
- 2 huevos talla M.
- 1 cucharadita de vainilla (Yo uso vainilla en pasta de madagascar)
- 1 cucharada de Leche (opcional, añadir al final sólo si la masa lo requiere para hacerla más suave)
- Conguitos al gusto.

Preparación de nuestras cookies de mantequilla de cacahuete

y conguitos

1. Precalentamos el horno a 190°C
2. Tamizamos la harina con la levadura y reservamos.
3. Batimos las dos mantequillas a velocidad media durante 1 minuto.
4. Añadimos el azúcar granulada y el azúcar moreno, continuamos batiendo hasta que este bien incorporado.
5. Una vez incorporado añadiremos la vainilla, el bicarbonato y los huevos.
6. A continuación añadiremos la harina poco a poco hasta que quede una mezcla homogénea.
7. Por último añadimos los conguitos, yo puse una taza y media (tazas medidoras) de conguitos, pero después fui añadiendo más, va un poco a gusto, en mi caso me encantan con muchos conguitos!! si vemos que es necesario añadimos una cucharada de leche.
8. Preparar las bolas con una cuchara de helado, a la mitad para que no salgan demasiado grandes y hornear de 7 a 9 minutos o hasta que los bordes adquieran un tono marrón claro.
9. Traspasamos a una rejilla y dejamos enfriar.

Así que no lo dudes. Prueba a hacer esta receta de cookies de mantequilla de cacahuete con conguitos y disfrútalas con quien tu quieras. Están riquísimas!.



cookies de mantequilla de cacahuete y conguitos a disfrutar