

Chocolate Sugar Cookies



Chocolate sugar cookies

Hace ya algún tiempo que publiqué las fotos de estas galletas en [Facebook](#), pero como siempre por falta de tiempo no he publicado la receta, bueno en realidad esta y unas cuantas recetas más que están pendientes de publicar. La preparación de estas deliciosas chocolate sugar cookies se ha de hacer con mucho cariño para obtener un resultado espectacular.

Si te gusta el chocolate esta receta te encantará, además cuando salen del horno es imposible resistirse y probarlas, tienen un riquísimo sabor a brownie.

La receta es muy sencilla y además si quieres puedes hacer la masa desde un día antes y dejar reposar en la nevera, así al día siguiente sólo tienes que hornearlas.

Quedan realmente deliciosas, si quieres además en vez de

poner azúcar granulado encima puedes utilizar azúcar glase, sea como sea nadie se resiste a estas cookies de chocolate.

Ingredientes para las chocolate sugar cookies

- 225 grs. de Mantequilla
- 110 grs. de Azúcar granulada.
- 250 grs. de Azúcar Moreno.
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico.
- 240 grs. de Harina.
- 2 huevos talla M.
- 2 cucharadita de vainilla (Yo uso vainilla en pasta de Madagascar)
- 80 grs. cacao en polvo Valor.

Preparación de estas deliciosas chocolate sugar cookies

1. Precalentamos el horno a 170°C
2. Tamizamos la harina, cacao, bicarbonato, sal y reservamos.
3. Batimos la mantequilla y el azúcar moreno a velocidad media durante 5 minutos.
4. Añadimos los huevos uno a uno y seguir batiendo.
5. Una vez incorporado añadiremos la vainilla.
6. A continuación añadiremos la mezcla de harina reservada poco a poco, hasta que quede una mezcla homogénea.
7. Refrigeramos la mezcla durante 1 hora.
8. Formaremos una galleta usando una cuchara o bien nuestra cuchara para helados y la pasaremos sobre el azúcar granulado, rodamos para cubrir bien.
9. Pon tus galletas sobre una bandeja y hornea de 9 a 10 minutos.

Bueno, esto es todo. Espero que las disfrutéis y que las

valoréis como lo hago yo. A disfrutar...