

Cookies con trocitos de Chocolate

En esta ocasión te presento una receta que tanto gusta en casa y es una de nuestras recetas favoritas. Estas deliciosas cookies con trocitos de chocolate son realmente adictivas y no podrás parar de comerlas. ¡No son aptas para la operación bikini!

Perfectas para elaborar con la ayuda de los más pequeños de la casa o por los menos a mis dos pequeñas princesas les fascina preparar estas riquísimas Cookies con trocitos de chocolate con su madre. Perfectas para la merienda con un buen vaso de leche fría o caliente y recién salidas del horno nadie podrá resistirse.

Cuando alguien me pide la receta de estas cookies con trocitos de chocolate, yo la doy encantada, siempre les digo que el truco está en la calidad de la materia prima. Yo por ejemplo la mantequilla siempre compro la de mejor calidad y que conste que también he probado de hacerlas con las mantequillas de marca blanca pero sinceramente prefiero una buena. Así como con el chocolate, mientras mejor sea la calidad de tus productos más ricos saldrán. Es un consejo siempre hablando desde mi humilde experiencia de aprendiz/aficionada a la repostería.

Otro consejo, por ejemplo, en el azúcar yo siempre uso una orgánica de una muy buena calidad. Es una azúcar integral de caña (panela) ecológica que le da un toque suave y nada dulce a las galletas.

Ahora si me dejo de tanto rollo y a prepararlas!

Ingredientes para las cookies con trocitos de chocolate

- 240 grs. de Mantequilla
- 480 grs. de Harina.
- 120 grs. de Azúcar granulada.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico.
- 190 grs. de chocolate rallado o picado con un cuchillo (yo uso chocolate con 70% cacao)
- 1/2 cucharadita de Levadura
- 180 grs. de Azúcar Moreno.
- 1/2 cucharadita de Sal.
- 2 huevos talla M.
- 1 cucharadita de vainilla (Yo uso vainilla en pasta de madagascar)

Preparación de estas deliciosas cookies con trocitos de chocolate

1. Precalentamos el horno a 170°C
2. Tamizamos la harina con la levadura y el bicarbonato, incorporamos el chocolate y reservamos.
3. Batimos la mantequilla a velocidad media durante 1 minuto.
4. Añadimos el azúcar granulada y el azúcar moreno, una vez bien incorporado pondremos la sal y seguimos batiendo.
5. Añadiremos la vainilla y los huevos uno a uno y batimos bien.
6. A continuación añadiremos la harina poco a poco, hasta que quede una mezcla homogénea.
7. Le podemos poner trocitos de chocolate irregulares, no es necesario que quede finamente picado el chocolate, si no más bien trocitos irregulares.
8. Esta mezcla una vez lista, yo la suelo preparar de un día para otro, o a veces hasta dos días antes, la dejo

reposar en la nevera mínimo durante un día, si no tienes tiempo puedes dejar reposar un par de horas en la nevera.

9. Preparar las bolas con una cuchara de helado, a la mitad para que no salgan demasiado grandes y hornear de 9 a 12 minutos o hasta que los bordes adquieran un tono marrón claro.

10. Traspasamos a una rejilla y dejamos enfriar.

Notas: Está receta se puede hacer manualmente, no necesitas un robot de cocina, vamos que no hay pretexto

¿Que te ha parecido?

