

COOKIES CON CHIPS DE CHOCOLATE



Preparación

Es importante antes de empezar a preparar las cookies sacar los ingredientes que estén en la nevera para que estén a temperatura ambiente.

Tanto si lo hacéis en amasadora o amasando, hay que respetar el orden de los ingredientes de nuestras cookies con pepitas de chocolate.

Mezclamos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que tenga consistencia cremosa.

Después añadir un huevo amasar hasta que esté bien integrado, y hacer este paso igual con los otros dos huevos.

Añadir la harina de espelta poco a poca para que se vaya mezclando todo bien.

Por último añadir el pellizco de sal, la levadura, el chocolate y las avellanas.

Mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Guardar la mezcla en papel film durante dos horas aproximadamente en la nevera.

Precalentar el horno a 220°.

Separar la masa en bolitas y chafarlas con la palma de la mano encima de papel vegetal.

Introducir en el horno durante 10 - 15 minutos.

Retirar y dejar enfriar encima de una rejilla.

INGREDIENTES

250 GR DE HARINA DE
ESPELTA

100 GR DE

MANTEQUILLA

25 GR DE AZÚCAR

AVAINILLADO

125 GR DE AZÚCAR DE
CAÑA

3 HUEVOS

1 CUCHARITA DE
LEVADURA QUÍMICA

1 PIZCA DE SAL