

COOKIES DE CHOCOLATE BLANCO Y CACAHUETES



Preparación

Trocear el chocolate blanco y los cacahuetes. El tamaño dependerá de vuestro gusto. Batir el huevo con el azúcar, suelo hacerlo con robot de cocina pero se puede preparar a mano perfectamente. Añadir la sal sin parar de remover. A continuación añadir la esencia de vainilla y la harina de repostería. Mezclar hasta que esté todo bien integrado y obtengamos una masa manejable. Por último, añadir los trocitos de cacahuete y chocolate blanco. Reservar la masa de cookies de chocolate blanco y cacahuetes en la nevera durante aproximadamente 15-20 minutos. Encender el horno a 170° arriba y abajo. Extender papel de horno en la bandeja de horno e ir formando las galletas. Ten en cuenta dejar espacio entre ellas porque su tamaño aumenta. Hornear de 12 a 15 minutos hasta que estén doradas. Dejar enfriar sobre unas rejillas. Una vez frías guárdalas en un bote hermético para que se conserven bien.

INGREDIENTES

100 gr de chocolate blanco
75 gr de azúcar moreno
integral de caña
1 huevo
1 cucharita de esencia de
vainilla
200 gr de harina de
repostería
pellizco de sal
50 gr de cacahuetes