

# Cookies

receta original



## Ingredientes

- 120 g de mantequilla (media taza)
- 100 g de azúcar moreno (media taza)
- 115 g de azúcar blanco (media taza)
- 170 g de harina de repostería (taza y cuarto)
- 1 cucharada de harina fina de maíz Maizena
- 1 huevo
- 200 g de pepitas de chocolate
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- una pizca de bicarbonato
- una pizca de sal

**Mano de obra :** 10 minutos

**Horneado:** 15 minutos cada bandeja

**Cantidad :** 18 - 20 cookies



- 1** Comenzamos poniendo en un bol la **mantequilla** a temperatura ambiente y los **azúcares**, mezclamos bien, este proceso se llama cremificado. A continuación añadimos el **huevo** y aromatizamos con **vainilla**, y con ayuda de una cuchara o una espátula las vamos integrando, quedará mas blandito.
- 2** Ahora vamos con los ingredientes secos, en un colador grande o tamizador ponemos la **harina** añadimos la **maicena** y el **bicarbonato**, y mezclamos bien. El truco es que la maicena hará que las cookies queden por el centro más tiernitas. Llegó el momento de añadir las **pepitas de chocolate**, como en muchos sitios no se pueden encontrar, podemos utilizar chocolate picado. **Reservaremos en el frigorífico 10 minutos** para que endurezca la mantequilla y ponemos a calentar el horno a 180°C.
- 3** Colocamos papel de hornear sobre la bandeja de horno y vamos haciendo bolas con la pasta. Podemos hacer dos tamaños un grande y uno pequeño. Las grandes tardarán un poco más en cocinarse. El tamaño grande será como una cucharada sopera llena. **Las colocamos sobre la bandeja bien separadas, como unos 4 dedos, horneamos las grandes a 180°C durante unos 15 - 18 minutos**, las pequeñas necesitarán de horneado unos 12 - 15 minutos. Las galletas se expandirán y cogerán forma de galleta. Pasado este tiempo las dejaremos enfriar en la bandeja, quedarán crujientes por fuera y blanditas en el centro.