



Cookies de Chips de Chocolate sin harina

20 raciones



Nivel medio

hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
Cuchara de madera
bandeja del horno

Para las Cookies:

50 g mantequilla
40 g azúcar moreno
40 g azúcar blanca
1 huevo
125 g Almendras molidas Dr. Oetker
50 g almidón de maiz
4 g bicarbonato de sodio
85 g Perlitas de Chocolate Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 175°C.
- 2 Retirar la mantequilla de la nevera para que esté a temperatura ambiente.

Para la masa:

- 3 Colocar en un cuenco la mantequilla blanda y los azúcares. Mezclar bien con cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4 Añadir el huevo e incorporar a la mezcla.
- 5 Agregar por último las almendras molidas, el almidón de maíz, el bicarbonato y las perlitas de chocolate.
- 6 Hacer bolitas del tamaño de pelotas de golf y congelar al menos 20'.





Para el Horneado:

- 7 Retirar las bolitas del congelador y colocarlas en una bandeja para horno con papel vegetal, dejando bastante espacio entre ellas.
- 8 Hornear durante 10' o hasta que las cookies estén doradas en los bordes.
- 9 Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de servir.

