

Cookies de chocolate

Ingredientes

- 2 tazas de harina.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 taza (1 1/2 barras) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 1/2 cucharaditas de vainilla
- 1 1/2 tazas de chips de chocolate

Preparación



Precalienta el horno a 160°C. Alinear dos hojas para hornear con papel pergamino o silpat de silicona para hornear.

En un tazón pequeño, mezclar la harina, la sal y el bicarbonato de sodio, y dejar a un lado.

En un tazón grande, o en el recipiente de una batidora de pie, mezclar la mantequilla y el azúcar y batir bien. Agregar el huevo y la vainilla y batir hasta que se mezclen. Espolvorear la mitad de la mezcla de harina encima y mezclar hasta que estén combinados. Agregar la otra mitad de la mezcla de harina y mezclar bien. Agregar el chocolate hasta que esté bien distribuido.

Utilizando una cuchara, sacar 2 cucharadas colmadas de la masa y ponerlas en forma de bola en las hojas para hornear, dejando entre 8 y 10 centímetros entre cada galleta. Repetir hasta acabar la masa (si no nos caben todas en la bandeja es mejor realizar varias tandas, pero es importante dejar espacio porque se extienden mucho)

Hornear de 15 a 18 minutos, o hasta que se encuentre dorado en los bordes y con un tono más ligero en el centro. Dejar enfriar en la bandeja para hornear durante unos 2 minutos, luego transferir a una rejilla de de alambre hasta que se enfríen completamente