



BROWNIE COOKIES

(GALLETAS DE CHOCOLATE)



PASOS A SEGUIR

- Batir los huevos + azúcar + extracto de vainilla hasta obtener una mezcla espumosa (4 ó 5 min)
 - Derretir el chocolate con la mantequilla (1,5 min microondas)
 - Añadir el chocolate a los huevos y mezclar
- Incorporar los ingredientes restantes con movimientos envolventes
- Sobre un papel vegetal ponemos cucharadas de masa dejando una separación de 2 cms
 - Horno 190º Aire durante 8-9 min
- Dejar enfriar unos minutos y separar con una espátula
 - Dejar enfriar completamente sobre una rejilla

INGREDIENTES (24 unidades)

- 150 gr de azúcar
- 1 cucharadita de extracto vainilla
- 2 huevos
- 35 gr. de harina
- 20 gr. de cacao en polvo
- 1/4 cdta. de levadura
- 145 gr. de chocolate
- 30 gr. de mantequilla

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 8 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO