



Cookies rellenas de chocolate

□ **Ingredientes:**

- 300 gr. de harina común
- 120 gr. de manteca, a temperatura ambiente
- 2 huevos medianos
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de chips de chocolate
- 180 gr. de chocolate derretido
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

□ **Preparación:**

- 1- Como siempre lo primero a hacer es precalentar el horno y vamos a forrar una bandeja con papel vegetal y reservamos.
- 2- En un bowl, ponemos la manteca, que estará a temperatura ambiente, añadimos el azúcar y batimos hasta integrar.
- 3- Luego añadimos la vainilla y los huevos y seguimos mezclando hasta integrar todo.
- 4- Antes de agregar la harina a la mezcla húmeda vamos a mezclarla con la levadura en un recipiente aparte, es fundamental integrar bien estos dos elementos.
- 5- Vamos a agregar de a poco la harina a la mezcla húmeda, mezclando con una espátula con movimientos envolventes para

evitar que queden grumos.

6- Finalmente, vamos a añadir las chips de chocolate e integramos. Cuando tengamos una masa homogénea y que no se pegue en las manos, refrigeramos durante 20-30 minutos.

7- Pasado el tiempo, con una cucharada tomamos un poco de masa, la ponemos en la palma de la mano y aplanamos hasta obtener un disco de masa, colocar en el centro una cucharadita de chocolate y, con mucho cuidado, ir cerrando o envolviendo la crema con la masa de galleta. Cuando se cierre completamente y se tenga una bola ligeramente aplanada, la ponemos sobre la bandeja de horno reservada al principio.

Realizar la misma operación con el resto de masa, hasta terminar con todas las galletas.

8- El último paso es hornear durante 12 minutos nuestras cookies, o hasta que estén doradas. Cuanto más grandes sean, más tiempo necesitarán.

9- Pasado el tiempo, retirar del horno, dejar templar unos minutos, ¡y a disfrutar!