

Horno: 190° C Tiempo: 10 ' cantidad: 36 cookies

Chocolate Chip Cookies

Ingredientes:

150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
140 gr. de azúcar blanco
100 gr. de azúcar moreno claro
½ teaspoon de sal
2 huevos medianos
1 teaspoon de extracto natural de vainilla
300 gr. de harina de trigo común
1 teaspoon de bicarbonato de sodio
200 gr. de trocitos de chocolate o chips

Preparación:

- Precalentar el horno a 190° C. Cubrir una bandeja de horno con papel de hornear o *silpat*.
- En un bol grande batir con las varillas a velocidad media la mantequilla, los azúcares y la sal hasta que quede una mezcla homogénea (2-3 minutos).
- Añadir los huevos y el extracto de vainilla y batir hasta que quede todo bien incorporado.
- Añadir la harina y el bicarbonato, batiendo a velocidad baja sólo hasta que toda la harina quede bien integrada. Añadir el chocolate y mezclar con una espátula hasta que quede bien repartido. No mezclar en exceso.
- Poner un tablespoon de masa para cada galleta encima de la bandeja dejando una distancia entre ellas de unos 5 cm.
- Hornear a 190° C durante 10 minutos o hasta que las galletas se empiecen a dorar por los bordes pero el centro todavía esté tierno.
- Sacar las galletas del horno y dejarlas enfriar sobre una rejilla. Repetir el proceso con el resto de la masa.
- Cuando las galletas estén completamente frías, conservarlas dentro de un bote hermético.