

Organización:

¿Cómo optimizar la esterilización con herramientas de la Gastronomía?



Cookies

Coloque los ingredientes en la batidora (batidor de palas) en este orden:

3 Huevos enteros

175 g de mantequilla fría en cubos

350 g de harina de trigo cernida

1 cucharada de levadura en la harina

175 g de azúcar morena cernida

1 pizca de sal

110 g de nueces mixtas picadas/cortadas

Extracto de vainilla

110 g de chocolate con leche en gotas

Utilice una medida de $\frac{1}{4}$ de taza para cada galleta

Deje el molde en la nevera durante 1 hora

Ase en el horno precalentado a 180° de 12 a 15 minutos

Rendimiento: 17 galletas

Tiempo de preparación: 40 minutos (además del tiempo en el horno)