

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES

CHOCOLATE CHIP COOKIES

INGREDIENTES:

- 1/4 Cucharadita de sal
- 1/2 Libra de besitos de chocolate
- 3/4 Taza de azúcar blanca
- 3/4 Tazas de azúcar morena bien compactada
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1 Taza de manteca vegetal
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear
- 2 Huevos bien batidos
- 2 1/2 Tazas de harina cernida

PROCEDIMIENTO:

Bate la manteca con los azúcares hasta que se ponga suave.

Bate los huevos bien y añádelos a la masa.

Ponle la vainilla y los besitos de chocolate.

Cierne la harina con el polvo de hornear y la sal y añádelo a la masa.

Amasa todo bien.

Haz unas bolitas y ponlas en una bandeja de hornear separadas una de otra como por 2 pulgadas y hornéalas por unos 20 minutos a 325 grados.