

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES:

CHOCOLATE CHIP COOKIES

INGREDIENTES:

- 1 Taza de manteca vegetal
- $\frac{3}{4}$ Tazas de azúcar morena bien compactada
- $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar blanca
- 2 Huevos bien batidos
- $\frac{1}{2}$ Libra de besitos de chocolate
- 1 Cucharadita de vainilla
- 2 $\frac{1}{2}$ Tazas de harina cernida (pasada por un colador)
- 2 Cucharaditas de polvo para hornear
- $\frac{1}{4}$ Cucharadita de sal

PREPARACION:

Suaviza 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. Pasa por un cernidor la harina con el polvo de hornear y la sal; añádelos a la masa. Amasa todo bien. Haz unas bolitas y ponlas en una bandeja de hornear, separadas una de otra (2 pulgadas) y hornéalas por unos 20 minutos a 325 grados de calor.