

RecetaKA

COOKIES DE CREMA DE CACAHUETES Y CHOCOLATE

Ingredientes para 8 personas: 150 g de mantequilla de cacahuete / nata líquida / 225 g de harina / 200 g de azúcar / 225 g de pepitas de chocolate / 1 huevo / 1 cdita de levadura / 1 pizca de sal / extracto de vainilla



HUEVOS



CACAHUETES



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN



FRUTOS
DE CÁSCARA

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180 grados
2. En un bol, mezclar la harina, con una pizca de sal y una cucharadita de levadura
3. En otro batir la mantequilla con el azúcar hasta blanquear. Incorporar un huevo, una cucharadita de extracto de vainilla y un chorrito de nata líquida sobre los ingredientes secos y mezclar
4. Incorporar las pepitas de chocolate y mezclar
5. Poner papel de hornear en una bandeja. Distribuir la masa en montoncitos bastante separados entre ellos
6. Hornear unos 15 minutos, sacar y enfriar