

# COOKIES MEGA CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- **4 u de 50 g de Chocolate Clásico 70% Felfort**
- 80 g de manteca pomada (Manteca a aprox. 25°)
- 150 g de azúcar rubia
- 50 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 125 g de harina
- 20 g de cacao amargo
- 1 cdta. de polvo de hornear
- 1/4 cdta. de sal
- **1 u de 50 g de Chocolate Clásico 70% Felfort**
- **4 u Barrita Chocolate Blanco**
- **2 u Barrita Chocolate con Leche Premium**



## PREPARACIÓN

- Derretir el Chocolate Clásico 70% Felfort a baño maría.
  - Batir la manteca pomada, el azúcar rubia, el azúcar y la vainilla hasta integrar bien todos los componentes.
  - Agregar los huevos y el Chocolate Clásico 70% Felfort derretido.
  - Incorporar la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal a la mezcla anterior. Integrar bien.
  - Agregar las Barrita Chocolate con Leche Premium y las Barrita Chocolate Blanco picados y llevar al frío por lo menos 1 hora.
  - Con la ayuda de 2 cucharas darle forma a las cookies y llevarlas a un horno a 180°C 10-15 minutos.
  - Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- 
- Tiempo de Preparación: 1 hora.
  - Porciones: 10-12
  - Dificultad: Fácil