

COOKIES TERRORÍFICAS

INGREDIENTES

- 140g de chocolate *fondant* cortado en anacos
- 130g de manteiga cortada en anacos
- 100g de azucre
- 100g de azucre moreno
- 1 ovo
- 2 cucharaditas de azucre de vainilla
- 180g de fariña
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ½ cucharadita de fermento químico en po
- 1 belisco de sal
- 1 sirope de chocolate

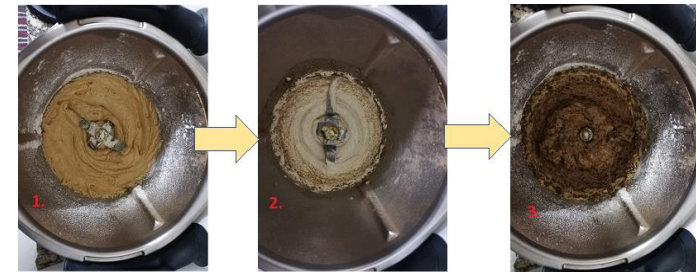
ACCESORIOS ÚTILES

- Vaso de bater e batedora
- Bandexa de forno
- Papel de forno



PREPARACIÓN :

1. Mestúrase a manteiga, o azucre, o azucre moreno, o azucre de vainilla e o ovo.
2. Engádesse a fariña, o bicarbonato, o fermento químico e o sal.
3. Unha vez mesturado todo, engádesse o chocolate en anacos.





4. Con dúas cucharaditas fórmanse bolas de masa de tamaño pequeno sobre o papel de forno na bandexa.



5. Enfórnase a 180°C durante 10 minutos.

6. Déisaxne arrefriar e debúxanse as caras máis terroríficas.



¡¡ Bo apetito !!

