

GALLETAS COOKIES

GALLETAS COOKIES



iTengo un miniproblema con las cookies! Son las galletas que mas me gustan y el problema es que no puedo comer menos de seis o siete seguidas. Procuo comerlas de muy en muy, porque el día que me pongo, preparo un cafelito, empiezo por la primera y es un no parar. Mira que hay galletas en el mercado, pero no se que me pasa con este tipo en cuestión, que me nublan el cerebro y no soy capaz de comer una o dos para mantener un poco la línea ,me desboco en cuanto cae un paquete en mis manos. Pero bueno, hay que mirar el lado positivo, que todos los

problemas sean así...

Estoy segura de que todos las habéis probado, hay muchas marcas en los supermercados. Si sois muy forofos de las cookies, os recomiendo que probéis las del Lidl. Están de muerte. Y si os apetece elaborarlas en casa, con la ayuda de ingredientes muy básicos es pan comido. Tenéis muchas recetas por la red, y todas tienen una pinta estupenda. Suelen llevar los mismos ingredientes, solo que unos y otros jugamos un poco con las cantidades a nuestro gusto personal. Si os apetece probar esta versión os voy a indicar con pasos sencillos como obtener la masa. Después podéis darles forma de la manera que mas os guste, a mano o con moldes o corta-pastas. De ambas maneras quedan muy bonitas.

Las cookies son unas galletas de mantequilla muy sabrosas cuyo punto fuerte son las pepitas o lagrimas de chocolate que llevan incorporadas y les da ese toque tan especial. En la receta he añadido las pepitas tanto dentro de la masa como por la superficie. Siempre podemos jugar un poco al gusto con la cantidad de chocolate, de azúcar , de mantequilla... elegir un tipo de azúcar o combinar blanco con moreno... tenemos muchas opciones para barajar. Si os apetece probar esta receta, no perdáis letra y seguir leyendo.

INGREDIENTES

(Para 15-20 cookies)

- 400 g de harina de trigo.
- 125 g de azúcar normal.
- 125 g de azúcar moreno.
- 200 g de mantequilla (temperatura ambiente).
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de levadura en polvo (tipo Royal).
- 250 g de pepitas o lágrimas de chocolate.
- Esencia de vainilla.
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Con la ayuda de la batidora y el arte de nuestras manos a vamos obtener una cookies realmente sabrosas y espectaculares. Lo único que recalcaría para trabajar la masa de lo mejor forma es utilizar la mantequilla a temperatura ambiente, ni fundida, ni fría de nevera. Con que la saquemos dos o tres horas antes de utilizarla de la nevera es suficiente.

ELABORACION

1. Comenzamos la receta cogiendo un bol grande y vertiendo en él los dos tipos de azúcar junto con la mantequilla. Cogemos la batidora y mezclamos bien hasta que se forme una crema.
2. Añadimos los huevos y volvemos a mezclar.
3. Integramos la levadura, la sal, la esencia de vainilla y la mitad de harina y seguimos mezclando de nuevo. Posteriormente añadimos la otra mitad de la harina y terminamos de integrarlo todo.
4. Una vez que tenemos la masa lista la sacamos del bol, la volcamos sobre la mesa de trabajo e incorporamos manualmente unos 200 gramos de pepitas de chocolate. El resto las dejamos para después. Mezclamos bien hasta que queden repartidas y hacemos una bola con la masa.
5. Colocamos papel de horno sobre las bandejas y comenzamos a darle forma a las galletas. Tenemos dos opciones. O bien cogemos una porción al tamaño deseado de masa y con la mano la aplastamos y le vamos dando la forma redonda o bien cogemos la porción y la extendemos con el rodillo sobre la mesa y con un corta-pastas recortamos la forma. De una manera u otra las vamos posando en las bandejas sin dejar mucha separación puesto que no van a crecer mucho durante el horneado.
6. Una vez que hemos terminado toda la masa y tenemos todas las galletas extendidas vamos a ir colocando las pepitas que

reservamos sobre la superficie, se trata de apoyarlas y hundirlas ligeramente. Precalentamos el horno a 180°.

7. Horneamos las galletas durante 15-17 minutos, hasta que la superficie esté doradita. Recomiendo no pasarse del tiempo, ya que unos minutos mas arriba o abajo se nota la diferencia. Dejamos que enfríen sin tocarlas fuera del horno y ya las tenemos listas para mojar en un buen chocolate o directamente para hincarle el diente.

CON THERMOMIX

En tan solo un paso vamos a obtener la masa de las galletas con la ayuda de la thermo. Una vez fuera del vaso solo nos queda integrar el chocolate y empezar a darles formas. Es una masa que no necesita reposo ni nevera, se trabaja recién hecha y es muy cómoda de manejar.

ELABORACION

1. En primer lugar introducimos en la thermo todos los ingredientes menos las pepitas de chocolate. Mezclamos 20 segundos en velocidad 5. Es importante que la mantequilla esté a temperatura ambiente para que la masa se maneje bien.
2. Una vez que tenemos la masa la volcamos sobre la encimera donde vamos a trabajarla y a mano integramos unos 200 gramos de pepitas de chocolate (reservamos el resto para mas adelante). Mezclamos bien todas las pepitas entre la masa para que queden distribuidas y hacemos una bola grande con ella.
3. A partir de aquí ya podemos ir creando las galletas. Cogemos una porción del tamaño que mas nos apetezca hacer la galleta y hacemos una bola con ella. Podemos darle forma de dos maneras distintas. O bien la aplastamos manualmente y le vamos dando forma con la mano o bien como he hecho en este caso extendemos la porción con el rodillo al grosor deseado y con un cortapastas circular recortamos la galleta. De esta última forma la galleta queda mas redonda y definida, es cuestión de gustos.

Según vamos creando las galletas las vamos posando en la bandeja de horno sobre el papel adecuado. No es necesario dejar mucha separación entre ellas pues apenas crecen durante el horneado.

4. Una vez que hemos obtenido todas las galletas, por lo tanto hemos terminado la masa, vamos a distribuir por la superficie el resto de las lagrimas de chocolate que nos quedaron pendientes. Se trata de posarlas y hundirlas un poquito con la mano.
5. Precalentamos el horno a 180º y horneamos las galletas durante 15-17 minutos aproximadamente o hasta que las veamos doraditas. Una vez fuera del horno dejamos que enfríen sin tocarlas ni juntarlas (las pepitas todavía están calientes y derriten fácil). Cuando estén frías ya las tenemos preparadas para degustar en el momento que mas nos apetezca. Si las queremos conservar aguantan varios días dentro de las típicas latas de las pastas o de cualquier envase con cierre hermético.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>