

COOKIES DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 400 g. de harina de trigo de todo uso
- 220 g. de mantequilla sin sal
- 175 g. de azúcar blanco
- 175 g. de azúcar moreno
- 2 huevos grandes
- 1/2 cucharada pequeña de extracto de vainilla
- 1/2 cucharada pequeña de sal
- 1 cucharada pequeña de bicarbonato sódico
- 250 g. de chips de chocolate o chocolate negro troceado

PREPARACIÓN

Cómo hacer la masa de las cookies de chocolate

1. Lo primero será dejar la mantequilla a temperatura ambiente para poder manejarla bien. Cuando ya la tengamos atemperada, preparamos un bol grande. En este, echamos el azúcar y la mantequilla y batimos bien. Tenemos que lograr una mezcla un poquito pálida.
2. Añadimos dos huevos grandes, los cuales también es recomendable tener a temperatura ambiente, y batimos hasta haber hecho una mezcla homogénea.
3. Ahora toca echar la harina, la sal si nuestra mantequilla no es ya salada, y el bicarbonato. Mezclamos todo bien ayudándonos de una espátula o con una batidora eléctrica. Si optamos por la segunda opción, debemos ser cuidadosos a la hora de batir: si nos pasamos, nuestras cookies quedarán como un bizcocho. Por ello, es recomendable usar la velocidad más baja de la batidora. Añadimos al bol los chips de chocolate o el chocolate troceado, pero dejamos un puñado reservado para usar más tarde.
4. Si vemos que la masa es complicada de trabajar (es decir os queda demasiado pegajosa) lo mejor es dejar reposar en la nevera durante una media hora, luego será muy fácil de manipular y seguir con la receta.
5. Con esta masa hacemos bolas que sean, más o menos, la mitad de lo que nos cabe en la mano cerrada. Podéis medirlo también con una cuchara de helado: la medida es una cucharada y media. En cada bola añadimos los trocitos de chocolate que habíamos guardado antes y, cuando tengamos toda la masa repartido en bolas, guardamos de nuevo en el frigorífico durante, al menos, media hora. Antes de sacar las bolas de galleta, aprovechamos y ponemos el horno a calentar a 170° C.

Horneado y presentación final de las galletas

1. Cuando el horno esté caliente y tengamos las bolas frías, preparamos una bandeja de horno con papel vegetal y ponemos 16 bolitas de nuestra masa con un poco de espacio entre ellas (mirad la foto anterior para haceros una idea). Durante el horneado verás cómo esas bolitas se van fundiendo y transformando en galletas planas, ellas solas se aplastan y quedan unas cookies perfectas.

2. Si no dejamos suficiente espacio, nos quedarán unas cuantas galletas fusionadas y no las cookies que queremos. Dejamos que se horneen durante 12-14 minutos, pero si vemos que los bordes empiezan a dorarse, podemos retirar antes.
3. Sacamos la bandeja del horno y nos preparamos para ejercer la violencia: hay que golpear la bandeja un par de veces contra la encimera. Este paso tan divertido lo tenemos que llevar a cabo para que se deshinchén un poco.
4. Después, las dejaremos en la bandeja durante diez minutos. En este tiempo las galletas siguen haciéndose, así que no seáis impacientes. En esta receta tendréis masa de galletas para hacer 16 unidades. También podéis reducir el tamaño de las galletas y os saldrán unas 20-22 unidades, pero más pequeñas.
5. Ya solo queda pasar a ser un cookie monster o guardarlas en un recipiente herético para disfrutar de ellas más tarde.