

COOKIES

INGREDIENTES:

- 400 GR DE HARINA DE MAIZ SCHÄER DOLCI MIX C (la venden en Hipercor donde los productos dietéticos y en herboristerías por encargo)
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE DE VAINILLA
- 1 PELLIZCO DE SAL DEL HIMALAYA
- 1/2 CUCHARADITA DE POSTRE DE BICARBONATO
- 1/2 CUCHARADITA DE LAS DE POSTRE DE LEVADURA HACENDADO
- 220 GR DE AZÚCAR MORENO
- 120 GR DE AZÚCAR BLANCO
- 150 GR DE MARGARINA FLORA BLANDA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 2 HUEVOS O 2 CUCHARADAS SOPERAS DE NO EGG DISUELTAS EN 100 ML DE AGUA,(el NO EGG lo venden en Hipercor donde los productos dietéticos)
- 4 CUCHARADAS SOPERAS DE AGUA
- 100 GR DE CHIPS O PEPITAS DE CHOCOLATE



PREPARACIÓN.

- PRECALENTAR EL HORNO A 180 °
- MEZCLAR Y TAMIZAR LA HARINA CON LA LEVADURA, EL BICARBONATO Y LA SAL Y DEJAR A UN LADO.
- EN UN CUENCO PONER LOS HUEVOS O EL NO EGG DISUELTO EN 100 MILITROS DE AGUA, MEZCLAR CON LA BATIDORA.
- AÑADIR LAS 2 CUCHARADAS SOPERAS DE AGUA LOS DOS TIPOS DE AZÚCAR Y LA VAINILLA Y BOLVER A BATIR.
- AÑADIR LA MARGARINA A TEMPERATURA AMBIENTE Y BATIR HASTA QUE QUEDE UNA MEZCLA HOMOGENEA.
- AÑADIR LA MEZCLA DE HARINA POCO A POCO MEZCLANDO CON UNA CUCHARA DE MADERA HASTA QUE TODO ESTE BIEN MEZCLADO
- AÑADIR LAS PEPITAS DE CHOCOLATE Y MEZCLAR BIEN PARA QUE ESTEN POR TODAS PARTES, si no tenemos chips de chocolate para sustituirlos podemos trocear chocolate con la ayuda de un cuchillo haciendo trocitos pequeños aunque tengan distinta forma el sabor y el resultado será el mismo.
- PONER PAPEL DE HORNO EN LA BANDEJA DEL HORNO
- CON LA AYUDA DE DOS CUCHARAS SOPERAS COGEMOS UNA DE MASA COMO PARA UNA CROQUETA HACEMOS UNA BOLA Y LA PONEMOS EN LA BANDEJA APLASTANDOLA UN POCO, TENDREMOS QUE AYUDARNOS DE LA OTRA CUCHARA PARA DESPEGAR LA MASA DEL REVES DE LA PRIMERA PORQUE LA MASA SE PEGA A LA CUCHARA.
- PONERLAS EN LA PLACA DEL HORNO SOBRE PAPEL PARA HORNO SEPARADAS UNAS DE OTRAS PORQUE SE EXTIENDEN BASTANTE.
- HORNEAR DURANTE 15 MINUTOS EXACTOS A 200°
- SACAR Y PONER SOBRE UNA REGILLA PARA QUE SE ENFRÍEN O BIEN EN UN PLATO.
- HACER OTRA HORNADA CON LA MASA RESTANTE
- DEJAR ENFRIAR Y GUARDAR EN UN BOTE PARA GALLETAS HERMETICO, EN UN LUGAR FRESCO Y SECO COMO LA DESPENSA Y EN VERANO DONDE TENGAMOS AIRE ACONDICIONADO.
- DURAN VARIOS DÍAS SIN ESTROPEARSE.

TAMBIÉN PODEMOS HACERLAS CON HARINA DE TRIGO, LA UNICA DIFERENCIA ES QUE SOLO TENEMOS QUE AÑADIR 2 CUCHARADAS DE AGUA EN VEZ DE 4.