

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Cookies de pasas y nueces

45 galletas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 500 gr. de harina
- 2 huevos
- 150 gr. mantequilla
- 150 gr. azúcar
- 150 gr. azúcar moreno
- 15 gr. de bicarbonato
- 100 gr. de pasas
- 100 gr. de nueces trituradas

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Introduce en el bol de tu Cooking Chef la mantequilla ablandada, los dos azúcares y los huevos. Coloca el gancho de amasar y bate a velocidad 3.
3. Añade poco a poco la harina tamizada, el bicarbonato, las pasas y las nueces. Deja batir a velocidad mínima hasta que quede una masa homogénea.
4. Una vez retirada la masa, haz bolas con ayuda de las manos y aplástalas a la vez que las colocas en la bandeja del horno cubierta con papel de horno.
5. Hornéalas durante 20 minutos a 180°.
6. Hacer pelotitas y después aplastar. Se colocan sobre una bandeja de horno con papel de horno se pinta con tema de huevo y hornear 20-25 min.