

# Cookies

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 30 '
- 6



Comentario nutricional

El chocolate negro contiene más cantidad de hierro que el chocolate con leche.

## **Modo express**

1. Mezcle el azúcar glas con la mantequilla a temperatura ambiente. Añada la vainilla, los copos de avena, y el huevo; mezcle bien.
2. Incorpore la harina mezclada con la levadura, remueva y añada el chocolate en trocitos pequeños.
3. Con la pasta, forme bolas del tamaño de una nuez y aplástelas ligeramente.
4. Disponga un cuadrado de papel de horno en la cubeta y sitúe 4 galletas encima; cubra con otro trozo de papel y disponga otras 4 galletas encima.
5. Programe el menú Horno 15 minutos a 173º y cierre la tapa.
6. Cuando acabe, ponga las galletas de arriba en la parte de abajo y programe otra vez el menú Horno, 15 minutos a 173º. Deje enfriar y sirva.