

Cookies de chocolate y nueces

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 170 grs. mantequilla a temperatura ambiente.
- 180 grs. azúcar moreno.
- 2 huevos.
- 100 grs. almendras crudas, peladas.
- 230 harina sin gluten Proceli
- 1 cucharadita de levadura (sin gluten).
- 80 grs. chocolate en lágrimas.
- 120 grs. nueces peladas y troceadas.

Accesorios:

- Procesador de alimentos,
- Batidora en forma de K

1- Monta el procesador de alimentos con las cuchillas, añade las almendras y tritúralas programando velocidad mínima, subiendo hasta la velocidad máxima hasta que estén trituradas completamente. Reserva en un bol junto a la harina sin gluten y la levadura.

2- Introduce en el bol la mantequilla y el azúcar moreno. Monta la batidora en forma de K y programa 30 segundos, velocidad 1. Luego, sin programar tiempo, sube a velocidad 2 hasta que la mantequilla y el azúcar queden bien integrados. Es importante que la mantequilla esté a temperatura ambiente, se mezcla más rápido y mejor.

3- A continuación programa velocidad 2 y echa los huevos de uno en uno. No incorpores el siguiente hasta que no esté integrado el anterior. Una vez están incorporados, programa 2 minutos, velocidad 3.

4- Programa velocidad 2 y ve añadiendo las almendras trituradas, la harina y la levadura a cucharadas hasta que lo veas bien integrado.

5- Añade el chocolate y las nueces troceadas gruesas y programa 30 segundos, velocidad 1.

6- Divide la masa resultante en 2. Verás que es muy pegajosa. Es normal, ha de quedar así. Corta 2 trozos grandes de papel film y forma 2 canalones con la masa, envuélvelos intentando dar forma de rulo y resérvalos en el frigorífico durante unas 3 horas. Han de quedar muy firmes.

7- Precalienta el horno a 180°

8- Retira el papel film, corta los rulos a rodajas de 1 cm, más o menos y ve colocando las cookies en una bandeja de horno forrada de papel vegetal. No podrás hornear a la vez toda la masa, con lo que te recomiendo que mientras horneas, mantengas el rulo en el frigorífico.

9- Hornea las cookies durante 10 minutos, aproximadamente. Han de quedar doraditas. Ten en cuenta que cuando las sacas del horno, suelen estar un poco blandas. Deja que se enfrien, fuera del horno, en la misma bandeja.