

Chocolate Chip Cookies

{Galletas con Pepitas de Chocolate}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 16-40 galletas, según tamaño)

170 g ($\frac{3}{4}$ cup) de manteguilla sin sal

150 g ($\frac{3}{4}$ cup sin compactar) de azúcar moreno

100 g ($\frac{1}{2}$ cup) de azúcar blanco

1 huevo + 1 yema de huevo (L)

1 cucharadita de extracto puro de vainilla

290 g (2 $\frac{1}{4}$ cups) de harina de trigo normal

1 cucharadita de bicarbonato sódico

1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de harina fina de maíz (tipo Maizena)

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

170 g (1 cup) de chips de chocolate negro / chocolate negro troceado

60 g ($\frac{1}{2}$ cup) de nueces molidas - opcional (si las añades, resta 45 g o $\frac{1}{3}$ cup de harina)

Elaboración:

1. Si vamos a refrigerar nuestra masa (ver puntos 10 y 11), comenzamos directamente por el punto 2. En caso contrario, ahora es el momento de precalentar el horno (eléctrico) a 175°C y preparar una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Reservamos.
2. En un cuenco mediano mezclamos bien la harina, la harina fina de maíz, el bicarbonato sódico y la sal con unas varillas. Reservamos.
3. En el cuenco de nuestra amasadora (o en un cuenco grande) batimos la manteguilla durante 1 minuto a velocidad media hasta que quede suave y cremosa.
4. Añadimos entonces los azúcares y seguimos batiendo durante 3 ó 4 minutos más a velocidad media-alta o hasta que adquiriera una consistencia esponjosa y ligera y haya aclarado su color inicial.
5. Reducimos la velocidad y agregamos el huevo entero y batimos hasta que se haya incorporado por completo. A continuación añadimos la yema y batimos de nuevo hasta integrar.
6. Agregamos el extracto de vainilla y mezclamos bien.
7. Agregamos ahora a velocidad baja, los ingredientes secos que teníamos reservados (harina, harina de maíz, bicarbonato sódico y sal) en dos tandas y mezclamos hasta que no queden trazas de harina en la masa.

8. Si hemos optado por añadir las nueces, lo haremos ahora y mezclaremos hasta incorporar por completo (en esta ocasión yo no las he añadido).

9. Finalmente, añadimos los chips o trocitos de chocolate y los mezclamos ya a mano con la espátula hasta repartirlos por toda la masa. Conviene separar unos 4-5 chips por galleta para decorar más adelante.

10. Si el ambiente fuera demasiado cálido, cubriremos el cuenco con film transparente y refrigeramos la masa durante al menos 2 horas. Si no, pasamos directamente al punto 12.

11. Si hemos refrigerado nuestra masa previamente, tras sacarla del frigorífico y antes de ponernos a hacer las galletas, la dejaremos a temperatura ambiente unos 10-15 minutos (según sea el ambiente) para que pierda un poco el frío. Mientras, precalentamos el horno (eléctrico) a 175°C y preparamos la bandeja del horno cubierta con papel de hornear. Reservamos.

12. Con la ayuda de una cuchara de helado pequeña o con nuestras propias manos formamos las bolas de masa que más tarde serán nuestras galletas (de 1 a 3 cucharadas de masa, dependiendo del tamaño que queramos nuestras galletas; yo esta vez he usado la cantidad de 2 cucharadas rasas y algunas con la mitad y me han salido 18 grandes y 6 más pequeñas). Trataremos de que nuestras bolas sean un poco más altas que anchas para asegurarnos de obtener unas galletas de cierto grosor.

13. Colocamos las bolas de masa sobre la bandeja preparada con el papel de hornear dejando unos 5 cm de distancia entre una y otra. Colocamos los chips de chocolate que habíamos apartado sobre la superficie de las bolas aún crudas, así quedarán visibles tras el horneado (los chips suelen quedarse dentro de las galletas y no lucen tanto). Horneamos durante unos 10-12 minutos (dependiendo del tamaño del que hayamos hecho nuestras galletas) o hasta que los bordes comiencen a dorarse ligeramente.

14. Dejamos las galletas en la bandeja unos 5 minutos antes de traspasarlas con mucho cuidado a una rejilla con la ayuda de una espátula ancha para que se enfrien por completo. (Si vamos a volver a usar la misma bandeja, hemos de esperar a que se enfríe antes de colocar la siguiente tanda).

Estas galletas una vez ya frías, se pueden conservar en un recipiente con cierre hermético a temperatura ambiente durante al menos una semana.

Rosa M Lillo 