

CHOCOLATE CRINKLE COOKIES

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo en el refrigerador: 45 minutos

Tiempo en el horno: 13 minutos

Ingredientes

- 1 ¼ tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ¼ cucharadita de sal
- 1 taza de azúcar granulada
- ¼ taza + 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ taza de cacao en polvo sin azúcar
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ taza de azúcar en polvo



Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, mezcla el azúcar granulada y el aceite, con la batidora de mano o con una batidora de estática.
3. Agrega el cacao en polvo y mezcla bien, raspa las orillas para que todo quede bien integrado.
4. Agregar los huevos y la vainilla y batir bien.
5. Agrega la mezcla de harina y mezcla bien, cubre la masa y refrigera durante 45 minutos (hasta que no esté demasiado pegajosa para trabajar).
6. Cuando esté lista la masa, precalienta el horno a 350 F (175 C), prepara las bandejas para hornear con papel para hornear.
7. Coloca el azúcar pulverizada en un recipiente pequeño.
8. Saca la masa del refrigerador y forma bolas de aproximadamente 1 pulgada cada una, pasar cada bola por el azúcar pulverizada y luego colócala en una bandeja para hornear con una separación de 2 pulgadas entre ellas.
9. Hornea de 10 a 13 minutos; deben estar suaves cuando se tocan.
10. Deja enfriar en una bandeja para hornear durante varios minutos y luego transferirlas a una rejilla para enfriar.

11. Guarda las galletas en un recipiente hermético una vez que estén casi frías. Repita el proceso con la masa restante.

www.unapizcadeluna.com