

CHOCOLATE CHIPS COOKIES



Ingredientes

- 1 taza de mantequilla amarilla, temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar morena compacta
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 2½ tazas de harina para todo uso
- 1 paquete de 12 onzas (2 tazas) de chispas de chocolate semidulce o trozos de chocolate semidulce
- 1 1/2 tazas de nueces (opcional)

Instrucciones:

1. En un recipiente grande, batir la mantequilla con una batidora eléctrica de mano, a velocidad media a alta durante 30 segundos, hasta que esté cremosa.

2. Luego agrega el azúcar morena, azúcar granulada y bicarbonato de sodio, bate hasta que la mezcla se combine, raspando los lados del recipiente de vez en cuando, agrega los huevos y la vainilla hasta que se combinen. Incorpora la mayor cantidad de harina que puedas con la batidora.

3. Agrega cualquier resto de harina. Agrega los trozos de chocolate y, si lo deseas, las nueces.

4. Utilizando una cuchara, coloca la masa, en forma redondeada a 2 pulgadas de distancia sobre una bandeja con papel de hornear encima.

5. Hornea en un horno a 375 °F (176°C) durante 8 a 10 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Transfiere a una rejilla y deja enfriar y luego a disfrutar!!

Advertencia: NO se puede comer solo una :)