



Cookies con chips de chocolate

Sin huevo ni leche ni frutos secos



Ingredientes

160 ml de aceite de oliva suave

75 gr de azúcar moreno

60 gr de azúcar blanco

250 gr de harina auto leudante, que es una harina que ya lleva la levadura incorporada

Se puede hacer añadiendo 4 gr. de levadura química en polvo por cada 100 gr. de harina

1 cucharada de maicena

60 ml de leche de soja o de avena

1 cucharadita de extracto de vainilla

160 gr de chips de chocolate puro o chocolate cortado en trocitos

Elaboración

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bol, tamizamos la harina con levadura y la maicena. Lo reservamos.
3. En otro bol, ponemos el aceite con los dos tipos de azúcar y batimos.
4. Incorporamos la leche vegetal y batimos nuevamente hasta que la mezcla sea homogénea y por último la vainilla.
5. Añadimos la harina reservada del primer bol poco a poco y mezclamos hasta obtener una masa.
6. Incorporamos los chips de chocolate y removemos hasta que estén integrados en la masa.
7. Formamos bolitas del tamaño de una nuez pequeña con las manos y las ponemos sobre papel de horno. Aplastamos con la palma de la mano dejando un poco de espacio entre las galletas.
8. Horneamos hasta que estén doradas, unos 12 o 15 minutos. Las dejamos enfriar sobre una rejilla.

Nota: Podemos hacer cookies de chocolate, si sustituimos la cucharadita de extracto de vainilla por 2 cucharaditas de cacao puro en polvo.

Receta adaptada de Rosaura.