



COOKIES SANOS

Bio Cathy

INGREDIENTS

- 250 de harina de trigo ecológica
- 75g de azúcar moreno
- 25g de Jarabe de Agave
- 5 gotas de vainilla líquida
- 1/2 bolsita de levadura
- 1 huevo / 1 egg
- 125g de mantequilla ecológica
- 2 cc de miel ecológico
- 40g pepitas de chocolate negro de calidad

0 MINUTES 2 SERVINGS

TAGS

#cookies #chocolate



1

Preparar la masa mezclando la harina, los azúcares, la sal y la levadura en un gran bol. Por otro lado, derretir la mantequilla, una vez refrescada mezclar con el huevo y añadir la miel e incorporar todo en el bol para realizar una masa homogénea.



2

Añadir las pepitas de chocolate



3

Incorporar a la masa. Precalear el horno a 220°C





4

Hacer bolitas y aplastarlas un poco para formar los cookies de unos 5cm de diametro y dejarlos en la placa del horno.



5

Hornear durante 9-11 euros



6

Listo!

