

 a partir de 2 años y para toda la familia

# Cookies con pepitas de chocolate

Esta receta nos aporta como base carbohidratos complejos lo cual le brindará a nuestro peque la energía que necesita por un tiempo prolongado; además, contiene vitaminas A, E y D aportadas por la yema.

Gracias a Vitafos® esta receta tendrá un plus de proteínas, vitaminas y minerales y además cuenta con un 12% de cereales que ayudará a cubrir las necesidades diarias de estos nutrientes para tus pequeños.



Las cookies son una receta muy básica a nivel internacional y muy deseada por los peques. Una apuesta segura para lograr que tus pequeños las coman y disfruten.

## Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 874 Kcal.; Proteínas: 17g; Hidratos de carbono: 92 g; Grasas: 48 g

## Ingredientes para 2 cookies

- 2 medidas de Vitafos® Galleta (28 g)
- 100 g de harina de trigo
- 30 g de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada (15 g) de nata líquida, para montar, 35% de grasa
- 25 g de chocolate negro 70% (puede ser sin azúcar)
- 1/4 cucharaditas de levadura
- 1 pizca de sal
- 1/4 cucharaditas de esencia de vainilla

## PREPARACIÓN

1. Mezclar la harina, la levadura, la sal y los cacitos de Vitafos® Galleta
2. Derretir ligeramente la mantequilla en el microondas.
3. Mezclar los ingredientes secos con la mantequilla, agrega la yema de huevo, esencia de vainilla y la nata líquida para montar.
4. Una vez homogeneizada la masa, la dividimos en dos bolas para formar nuestras galletas; deben salir dos galletas.
5. Picar en trozos de tamaño mediano el chocolate y ve agregando pedazos en cada galleta que formes de manera que éstos queden dentro de la masa
6. Colocar las galletas sobre papel de horno en una bandeja y hornea 20 minutos a 180 °C. Deja que se enfríen por completo antes de consumirlas.