

## RECIPES



# LAS COOKIES DE CHOCOLATE CALIENTE

HACE 24 GALLETAS



## INGREDIENTES

½ taza de mantequilla sin sal

12 onzas de chips de chocolate semidulce

¼ taza de polvo de cacao procesado Gerkens® Aristocrat Dutch

1½ taza de harina para todo uso

1 ½ cucharaditas de polvo de hornear

¼ cucharadita de cucharadita de sal

1¼ taza de azúcar morena, embalado

3 huevos grandes a temperatura ambiente

2 cucharaditas de extracto puro de vainilla

8 oz. de chocolate negro, cortado en cuadrados de ½", y un poco más rallado para adornar

12 malvaviscos grandes, cortados por la mitad

## INSTRUCCIONES

- 1 Lávese las manos con agua y jabón.
- 2 Combine la mantequilla y chispas de chocolate semidulce en una cacerola pequeña a fuego medio-bajo. Revuelva constantemente hasta que el chocolate esté derretido y suave. Retire del fuego y deje enfriar durante 10 minutos.
- 3 En un tazón mediano, mezcle cacao en polvo, la harina, la levadura en polvo y la sal hasta que se mezclen.
- 4 En un tazón grande, bata el azúcar morena, huevos y la vainilla a velocidad media hasta que esté suave. Añada el chocolate derretido se enfría y batir hasta que estén combinados. Añada la mezcla de harina en lotes, batiendo a velocidad baja hasta que estén combinados, parando para raspar los lados del tazón, según sea necesario.
- 5 No coma la masa cruda.
- 6 Tape y enfríe en el refrigerador durante 1-2 horas.
- 7 Lávese las manos con agua y jabón.
- 8 Precalentar el horno a 325°F. Ponga dos hojas para hornear con papel pergamino. Retire la masa del refrigerador (nevera) y ponga la masa en la bandeja de hornear en pedazos de tamaño de 2 cucharadas cada uno, dejando espacio entre cada uno de 2-3 pulgadas de distancia. Aplane ligeramente las galletas. Lávese las manos después de manipular masa cruda.
- 9 Hornee las galletas por 10 minutos, hasta que la parte de arriba comience a agrietarse. Retire del horno y coloque un cuadrado de chocolate negro en el centro de cada galleta. Ponga el chocolate oscuro con las mitades de malvavisco, la parte cortada hacia abajo, haciendo una leve presión en la galleta. Regrese al horno durante 6 minutos, hasta que los malvaviscos se ablandan.

Más información sobre la seguridad alimentaria en [StoryOfYourDinner.org](http://StoryOfYourDinner.org).

BROUGHT TO  
YOU BY:



## RECIPES



# LAS COOKIES DE CHOCOLATE CALIENTE



- ⑩ Retire las galletas del horno y dejar enfriar sobre una bandeja para hornear durante 5 minutos antes de transferir a una rejilla para enfriar completamente. Póngale a las galletas chocolate negro cortado finamente y sirva inmediatamente.
- ⑪ Almacene en un recipiente hermético hasta por 1 semana.

Esta receta se ha desarrollado utilizando la Guía de Estilo Receta de seguridad en [SafeRecipeGuide.org](http://SafeRecipeGuide.org).

Más información sobre la seguridad alimentaria en [StoryOfYourDinner.org](http://StoryOfYourDinner.org).

BROUGHT TO  
YOU BY:

