

Chocolate chip cookies



Ingredientes

- 100 gr margarina o mantequilla
- 100 gr de azúcar Moreno de grano fino (o molida)
- 30 ml de golden syrup (sustituto: jarabe de arce)
- 175 gr de harina
- 5 gr de levadura en polvo
- 100 gr de gotas de chocolate para fundir
- 30 ml de leche

Modo de elaboración

1. Precalentar el horno a 180 grados. Engrasar dos bandejas
2. Remover la mantequilla o margarina hasta que quede suave, mezclar con el azúcar hasta que quede suave y esponjoso.
3. Batir con el sirope, la harina, las gotas de chocolate y la leche y mezclar bien.
4. Colocar la mezcla (una cucharada sopera) en las bandejas preparadas y hornear entre 8 y 10 minutos