

Buffet de mini cookies: la masa y variedades



Herramientas

- ⊙ Batidora.
- ⊙ Tamiz.
- ⊙ Báscula.
- ⊙ Papel de horno.
- ⊙ Bandejas planas para hornear.



Ingredientes

Ingredientes para 80 mini cookies de 20g (aproximadamente).

- ⊙ 300 g de mantequilla.
- ⊙ 100 g de azúcar de caña integral (panela).
- ⊙ 300 g de azúcar blanco.
- ⊙ 2 huevos.
- ⊙ 500 g de harina.
- ⊙ 1 cucharadita de bicarbonato sódico.
- ⊙ 2 cucharaditas de vainilla (opcional).



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Elaboración:

Batimos la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta que estén integrados y la mezcla sea muy cremosa. Incorporamos el huevo y batimos de nuevo. Tamizamos harina y bicarbonato. Los añadimos al bol de la mantequilla, batiendo a la velocidad mínima.

Dividimos la masa en 4 (unos 325 g de masa).

A cada porción le añadimos los ingredientes elegidos de las siguientes variedades:

- ⦿ **Chip chocolate** - añadimos dos cucharadas de chips de chocolate (negros o variados).
- ⦿ **Chunks chocolate** - añadimos 1 cucharada de chips de chocolate + 1 cucharada de chunks o de chocolate de tableta picado.
- ⦿ **Chips y nueces** - añadimos dos cucharadas de chips de chocolate + 1 cucharada de nueces picadas.
- ⦿ **Chocolate blanco y arándanos rojos** - añadimos una cucharada de chips de chocolate blanco + 1 cucharada de arándanos rojos deshidratados.
- ⦿ **Chocolate blanco y pecanas** - añadimos dos cucharadas de chips de chocolate blanco + 1 cucharada de nueces pecanas picadas.
- ⦿ **Canela y manzana** - añadimos 1/2 cucharadita de canela + dos cucharadas de manzana deshidratada.
- ⦿ **M&M's** - añadimos 2 cucharadas de M&Ms y, según salgan del horno, decoramos con alguno más.
- ⦿ **Coco rallado y mango deshidratado** - añadimos 2 cucharadas de coco y dos cucharadas de mango deshidratado.

Refrigeramos el bol durante 1 hora como mínimo.

Pasado ese tiempo preparamos nuestras bandejas de horno con papel de horno. Tomamos porciones de la masa. Hacemos bolas del tamaño deseado (20 g es perfecto) y las colocamos espaciadas sobre la bandeja, aplastándolas un poquito con la palma de la mano. Si queremos congelarlas, este es el momento.

Horneamos a 180° unos 8-10 minutos (1 o 2 minutos más si las horneas congeladas). Esperamos hasta que se pongan "mate". Las dejamos templar en la bandeja y después que se enfríen por completo sobre una rejilla.