

## Skillet cookie



### Ingredientes:

Para la cookie de 20cms de diámetro:

- ⦿ 150g de mantequilla
- ⦿ 200g de azúcar de caña integral tipo panela
- ⦿ 1 huevo
- ⦿ 170g de harina
- ⦿ 30g de cacao puro
- ⦿ 3/4 de cucharadita de bicarbonato sódico
- ⦿ 3 cucharadas de chips de mantequilla de cacahuete
- ⦿ 100g de M&M's
- ⦿ 50g de nueces

### Elaboración:

Precalentamos el horno a 180 grados y engrasamos el molde.

Batimos la mantequilla con el azúcar de caña. Incorporamos el huevo.

Añadimos la harina tamizada con el cacao y el bicarbonato.

Una vez la masa sea homogénea añadimos los chips de mantequilla de cacahuete, los m&ms y las nueces.

Horneamos 20-25 minutos.

Decoramos con chocolate fundido y mantequilla de cacahuete.



## Skillet cookie

---

### Mega cookie de red velvet:

---

#### Ingredientes:

---

- ⦿ 100g mantequilla
  - ⦿ 100g panela
  - ⦿ 100g azúcar blanco
  - ⦿ 1 huevo
  - ⦿ 180g harina
  - ⦿ 20g cacao en polvo
  - ⦿ ¾ cucharadita bicarbonato
  - ⦿ 3 cucharadas de chips de chocolate blanco
  - ⦿ Colorante rojo extra de Sugarflair o Azucren
- 

#### Para el relleno:

---

- ⦿ 115g de queso de untar
  - ⦿ 200g de azúcar glas
  - ⦿ 25g de harina
- 

Batir los ingredientes del relleno. Preparamos el relleno y le daremos forma de disco. Congelamos.

Preparamos la cookie: batimos la mantequilla con la panela. Incorporamos el huevo y el colorante rojo. Incorporamos la harina tamizada con el cacao y el bicarbonato. Añadimos los chips de chocolate blanco. Dividimos la masa en dos. Ponemos la mitad en nuestra skillet, cubrimos con el disco de relleno de queso congelado. Tapamos con el resto de la masa. Decoramos con más chips de chocolate blanco.

Horneamos unos 25 minutos a 180 grados o hasta que se vea firme.

---



## Skillet cookie

---

**Mega cookie vainilla con chips de chocolate:**

---

**Ingredientes:**

---

- ⦿ 100g mantequilla
- ⦿ 100g panela
- ⦿ 100g azúcar blanco
- ⦿ 1 huevo
- ⦿ 200g harina
- ⦿ ¾ cucharadita bicarbonato
- ⦿ 3 cucharadas de chips de chocolate negro
- ⦿ Opcional: nueces picadas

Batir los ingredientes del relleno. Preparamos el relleno y le daremos forma de disco. Congelamos.

Preparamos la cookie: batimos la mantequilla con la panela. Incorporamos el huevo y el colorante rojo. Incorporamos la harina tamizada con el cacao y el bicarbonato. Añadimos los chips de chocolate blanco. Dividimos la masa en dos. Ponemos la mitad en nuestra skillet, cubrimos con el disco de relleno de queso congelado. Tapamos con el resto de la masa. Decoramos con más chips de chocolate blanco. Horneamos unos 25 minutos a 180 grados o hasta que se vea firme.

---