



Tarta de cookies

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos + horno

Para 6 personas

- La receta no es mía, es de un blog maravilloso que se llama The Cake Blog, no dejéis de mirarlo, merece la pena.
- Lo hice creyendo que sería imposible cortarlo una vez terminado, pero se puede y no es difícil ni se desmiga entero.
- Podéis unir las cookies con lo que os guste, crema de mantequilla, dulce de leche, o glasa de chocolate. Las cookies pueden ser con frutos secos, chocolate, sal maldon o como os gusten.

Ingredientes:

Para las cookies:

340 gr. de harina

1 cucharita de bicarbonato de soda

230 gr. de mantequilla

100 gr. de azúcar

100 gr. de azúcar moreno o melaza

1 cucharita de pasta de vainilla

2 huevos grandes

150 gr. de mini pepitas de chocolate

Un poco de sal maldon

Precalienta el horno a 190°. Mezcla la harina con el bicarbonato. Bate la mantequilla con el azúcar y la vainilla, añade los huevos uno a uno y por último la harina, las pepitas y los frutos secos que quieras ponerles. Con un saca bolas de helado haz al menos 12 bolas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Coloca la primera bola en un papel de horno.



Dobla por la mitad el papel y cubre la bola. Aplasta con la palma de la mano.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Estira hasta conseguir una cookie de unos 10-12 cm. de diámetro.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Pon la sal y hornea 9-11 minutos. Saca del horno, espera 2 minutos y coloca en una rejilla hasta enfriar del todo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Espera a tener las 12 cookies listas y frias.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Coloca en un plato alternando las cookies con la crema de mantequilla, el chocolate o el dulce de leche.



Hasta tener la torre de 10-12 cookies.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Envuelve en papel film al menos dos horas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Y sirve...



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Tarta de cookies

Si quieres hacerle fotos corre!!! En mi casa quedaba esto después de 10 minutos.



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});