



## COOKIES DE CHOCOLATE (SIN GLUTEN)

### INGREDIENTES (para unas 15 cookies):

- 180 g. de una combinación de harinas y almidón en proporciones de 80-20, es decir 80% del peso son harinas y el 20% es almidón
  - 72 g. de harina de arroz integral de Bauckhof 
  - 72 g. de harina de maíz (marca Auchan )
  - 36 g. de almidón de maíz (Maizena)
- 60 g. de azúcar moreno
- 1 huevo pequeño
- 60 g. de mantequilla
- 1 par de sobres de gasificante (ver “levaduras” pág. 41 de la Lista)
- una pizca de sal
- 60 g. de chocolate de postre (puro) en trocitos grandes

### ELABORACIÓN

Mezclar bien todos los ingredientes en un bol y después formar una pelota bien apretada porque se desmigaja y resulta un poco difícil de manejar.

Dejaremos reposar la bola forrada de film transparente hasta que vayamos a trabajar con ella.

Pasado este tiempo sacaremos la masa de la nevera y formaremos bolas presionando con el hueco de las palmas de las manos y después con cuidado de no desmigiarlas formar las cookies.

Colocarlas sobre una bandeja forrada con papel de hornear y volver a meter en la nevera (durante 3 horas).

Precalentar el horno a 180° C y hornear 12 minutos a 180° C hasta que estén ligeramente doradas.

Esta masa se va a romper cuando intentemos desmoldar las cookies ya que son sumamente frágiles. El truco es pasarlas con papel y todo deslizándolas rápidamente a otra bandeja metálica fría y meterlas en el congelador. Una vez frías es cuando ya las podemos guardar en una caja para degustación y disfrute.