Cookies de 4 sabores

Una masa base, cuatro versiones para compartir en Navidad

Ingredientes · masa base

- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de panela
- 100 g de azúcar blanco
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 250 g de harina



Elige tus sabores

- Triple chocolate
- Trocitos de Oreo
- Ralladura de limón + chips de chocolate blanco
- M&M's

Añade los tropezones a tu gusto y reserva algunos para decorar.

Manos a la masa

Preparación paso a paso

Preparación

1. Bate la mantequilla blandita con los dos azúcares hasta integrarlos muy bien.
2. Añade el huevo y la vainilla, y mezcla hasta integrar.
3. Agrega la harina junto con el bicarbonato y mezcla hasta tener una masa homogénea.
4. Divide la masa en 4 partes más o menos iguales.
5. A cada parte incorpórale su sabor con una espátula.
6. Refrigera las masas unos 30 minutos para que las cookies queden gorditas.
7. Forma bolitas de masa de 35 a 50 g y colócalas espaciadas en la bandeja.
8. Si quieres, decóralas por encima con más chips, M&M's o un trocito de Oreo.
9. Hornea a 180 °C, calor arriba y abajo, durante 10 a 12 minutos.
10. Déjalas reposar 5 minutos antes de moverlas.



Pequeños secretos

- La panela aporta ese sabor tipo cookies americanas.
- La vainilla es opcional.
- Puedes preparar los 4 sabores o elegir solo uno.
- Si usas bolitas de 70 g, te saldrán cookies enormes.

Horno: 180 °C · 10–12 min