

Cookies de xocolata, Thermomix

Aquestes **galletes** són les típiques **cookies americanes**, són molt fàcil de fer i ideals per ferles amb els nens.



Ingredients

- 80 gr de sucre
- 1 ou
- 1 polsim de sal
- 180 gr de farina
- 60 gr de mantega
- 1/2 sobre de llevat Royal
- 2 cullarades petites de sucre vainillat
- 100 gr de pepites de xocolata (també, pots utilitzar la

xocolata de postres trossejada)

Preparació:

- Col·locar tots els ingredients, excepte la xocolata en el got i barreja durant 15 segons en velocitat 5.
- Agrega les pepites de xocolata i barreja 5 segons en velocitat 4.
- Forma boles amb la mà i aixafa-les. És una massa una mica enganxosa
- Posa-les sobre una safata amb paper de forn durant 12 a 15 minuts a 180°C.

Nota: és important que no us passeu amb el forn perquè no us quedin molt dures, han de quedar per dins humides.