



RED VELVET

chips cookies

Ingredientes:

- 2 huevos
- 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr de azúcar moreno
- 200 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 175 gr de chips de chocolate blanco
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- colorante rojo

Preparación:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos la pasta de vainilla y a continuación los huevos uno a uno. Ponemos colorante rojo.

Añadimos la harina y la levadura y cuando tengamos una masa uniforme, los chips de chocolate blanco.

Tendremos una masa poco manejable con las manos, así que con la ayuda de dos cucharas soperas vamos colocando porciones sobre papel de horno (sobre la bandeja de hornear).

Horneamos a 180° durante 10-12 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)