

# COOKIES

## INGREDIENTES

75 g de azúcar,

75 g de mantequilla,

75 g de margarina,

250 g de harina ,

1 huevo

Para el rebozado:

1 huevo batido y azúcar.

## PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en Thermomix y programar 20 segundos velocidad 6, ayudándose de la espátula.

Dejar reposar en nevera 15 minutos en papel parafilm.

Estirar con rodillo a un grosor de 1 cm y cortar con cortapastas de diferentes formas.

Rebozar una sola cara primero en huevo batido y luego en azúcar granulada. Ponerlas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

Colocar perlitas de chocolate ( no se deshacen con el calor del horno) por las galletitas y meter al horno precalentado 15 minutos a 180 grados.

Deben de tener un acabado doradito.