

Cookies de espinaca y chocolate blanco

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Hoja de espinaca
- 1 Pack de Mix de frutos rojos
- 1 huevo
- 85 g de avena
- 100 g de azúcar moreno
- 100 g de azúcar blanco
- 120 g de mantequilla
- 180 g de chips de chocolate blanco
- 250 g de harina
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- Sal



1 En un bol, añade la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar moreno, el azúcar blanco, el huevo y la esencia de vainilla. Mezcla con ayuda de unas varillas hasta formar una crema.



2 En un cuenco, combina la harina tamizada con el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y una pizca de sal. Incorporálos a la mezcla de mantequilla y remueve hasta integrarlos.



3 Añade la avena y remueve hasta formar la masa. Incorpora las hojas de espinacas picadas y las chispas de chocolate blanco removiendo suavemente.



4 Con la ayuda de una cuchara para helados, forma bolas y dispónlas sobre una bandeja con papel de horno, separadas entre sí. Decora con un poco del mix de frutos rojos y mango por encima.



5 Hornea las cookies a 190°C durante 10 a 12 minutos. Cuando estén, retira y deja enfriar sobre una rejilla antes de servir.

Productos de esta receta



Pack de Hoja de espinaca
Pack de Mix de frutos rojos

