

Crookie



 **TIEMPO**
25 minutos

 **RENDIMIENTO**
10 crookies

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 1 ½ tazas Mantequilla sin Sal, derretida y tibia
- ☐ 1 taza Azúcar Mascabado
- ☐ ⅔ taza Azúcar Blanca
- ☐ 2 Huevos grandes
- ☐ 2 Yemas
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Mantequilla Vainilla ENCO
- ☐ 4 tazas + 4 cdas Harina de Trigo
- ☐ 1 cdta Bicarbonato
- ☐ 1 cdta Sal
- ☐ Queso Crema
- ☐ Chispas de Chocolate Blanco

PROCEDIMIENTO

1. Bate la mantequilla y el azúcar hasta que se disuelva.
2. Agrega la Esencia de Mantequilla Vainilla ENCO y todos los ingredientes secos.
3. Sigue mezclando hasta que ya se no se vea la harina.
4. Abre un croissant y coloca poca masa de galleta con una lámina de queso crema y chispas de chocolate al gusto.
5. Cierra el croissant y coloca masa de galleta arriba.
6. Hornea a 170°C por 10 minutos.
7. Decora con chocolate derretido, nuez o más chispas al gusto.