



## Coffee Chocolate Chip Cookies

24 Cookies

These larger cookies can also be formed with a small ice cream scoop, frozen unbaked, and stored in a plastic zipper bag to bake when desired, as many as needed.

8 tablespoons (1 stick) butter  
 2/3 cup firmly packed dark brown sugar  
 1/4 cup granulated sugar  
 1 egg  
 1 teaspoon vanilla extract  
 1 1/2 cups all-purpose flour  
 1 1/2 tablespoons freeze-dried instant coffee  
 1/2 teaspoon baking soda  
 1/4 teaspoon salt  
 1 cup chocolate chips (6 ounces)  
 2 tablespoons Concentrated Coffee Syrup (page 000)

1. Preheat the oven to 375°F. Line two baking sheets with waxed or parchment paper, and spray with nonstick spray.
2. Beat the butter and sugars in the bowl of an electric mixer on low speed for 3 minutes.
3. Add the egg and vanilla extract and continue mixing for 2 minutes more.
4. In a medium bowl, stir together the flour, instant coffee, baking soda, and salt with a fork.
5. Add the flour mixture to the mixer bowl and mix for 30 seconds.
6. Add the chips and coffee syrup and mix 30 seconds more.
7. Scoop out 2 tablespoons of dough at a time and set 12 on each baking sheet.
9. Bake for 12 to 15 minutes, until the top surface looks dry.
10. Set aside, and when the baking sheet is cool, peel the cookies off the paper and set on a rack. When they cool completely save them in covered tins.

### Variation:

You can substitute 3 tablespoons brewed espresso for the instant coffee. Mix the espresso with the egg in step 3, and add 2 extra tablespoons flour in step 4.

## Café Galletas de chispas de chocolate

24 galletas

Estas galletas más grandes también se pueden formar con una pequeña cucharada de helado, congeladas sin cocer, y almacenadas en una bolsa de plástico con cremallera para hornear cuando Deseado, tantos como sea necesario.

8 cucharadas de mantequilla  
 2/3 taza de azúcar moreno oscuro firmemente envasado  
 1/4 taza de azúcar granulada  
 1 huevo  
 1 cucharadita de extracto de vainilla  
 1 1/2 tazas de harina para todo uso  
 1 1/2 cucharadas de café instantáneo liofilizado  
 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
 1/4 cucharadita de sal  
 1 taza de trocitos de chocolate (6 onzas)  
 2 cucharadas de jarabe de café concentrado (página 000)

1. Precaliente el horno a 375°F. Línea dos hojas de hornear con papel encerado o pergamino, y rociar con spray antiadherente.
2. Batir la mantequilla y los azúcares en el recipiente de una batidora eléctrica a baja velocidad durante 3 minutos.
3. Añadir el huevo y el extracto de vainilla y continuar mezclando durante 2 minutos más.
4. En un tazón mediano, mezcle la harina, el café instantáneo, el bicarbonato de sodio y la sal con un tenedor.
5. Agregue la mezcla de harina al tazón de mezcla y mezcle durante 30 segundos.
6. Agregue las virutas y el jarabe de café y mezcle 30 segundos más.
7. Extraiga 2 cucharadas de masa a la vez y coloque 12 en cada bandeja de hornear.
9. Hornee durante 12 a 15 minutos, hasta que la superficie superior se vea seca.
10. Ponga a un lado, y cuando la hoja de hornear se enfríe, pelar las cookies del papel y establecer en un estante. Cuando se enfrían completamente guardarlos en latas cubiertas.

### Variación:

Puede sustituir 3 cucharadas de espresso El café instantáneo. Mezclar el espresso con el huevo en Paso 3, y agregue 2 cucharadas extra de harina en el paso 4.