



Μαλακά μπισκότα τριπλής σοκολάτας

15'Χρόνος
Εκτέλεσης**10 λεπτά'**Χρόνος
Αναμονής**25'**Χρόνος
Ψησίματος**10-12**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 225 γρ. κουβερτούρα 65%, κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 30 γρ. βούτυρο
- 2 αυγά, μέτρια
- 175 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. κουβερτούρα γάλακτος
- 50 γρ. καρυδόψιχα
- 35 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1/4 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/4/ κ.γ. αλάτι

Για το σερβίρισμα

- 80 γρ. κουβερτούρα λευκή
- γάλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

289 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	8.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	23%	41%	12%
24.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.19 Αλάτι (γρ.)
27%	9%	7%	3%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- Κόβουμε την κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και τη βάζουμε σε ένα **μπολ**.
- Στο ίδιο μπολ προσθέτουμε το βούτυρο.
- Καλύπτουμε το μπολ με μία μεμβράνη και το τοποθετούμε στον φούρνο μικροκυμάτων για 2 λεπτά στα 800 Watt.
- Αφαιρούμε τη μεμβράνη και ανακατεύουμε καλά το μείγμα μας με μία μαριζ μέχρι να ομογενοποιηθεί και το αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα μπολ προσθέτουμε τα αυγά, τη ζάχαρη και τα χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα στη δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρατέψει πολύ καλά το μείγμα μας.
- Στη συνέχεια χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και σιγά σιγά προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα και τη χτυπάμε για ένα λεπτό ακόμα.
- **Ψιλοκόβουμε** την κουβερτούρα γάλακτος και την βάζουμε σε ένα άλλο μπολ μαζί με την καρυδόψιχα.
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι και τα ρίχνουμε στο μπολ με τη σοκολάτα γάλακτος. Ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και τη σοκολάτα γάλακτος στο μείγμα με τα αυγά και ανακατεύουμε ελαφρά με τη βοήθεια μίας πλαστικής σπάτουλας μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Στρώνουμε από μία λαδόκολλα σε 2 **ταψιά**.
- Με ένα κουτάλι της σούπας παίρνουμε γεμάτες κουταλιές από το μείγμα μας και το βάζουμε πάνω στο ταψί (θα μας βγάλει 10-12 τεμάχια).
- Επειδή τα μπισκότα μας θα απλώσουν καλό είναι να μην τα στριμώξουμε και να μοιράσουμε από 6 σε κάθε ταψί.
- Ψήνουμε ένα ταψί τη φορά για 10 λεπτά.
- Με το που ψηθούν αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσουν για 10 λεπτά.
- Λιώνουμε τη λευκή κουβερτούρα και την αφήνουμε για λίγο να κρυσώσει.
- Περιχύνουμε τα μπισκότα μας από πάνω.
- Σερβίρουμε με γάλα.