



# Νηστίσιμα μπισκότα με κομμάτια σοκολάτας

20'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

90''

Χρόνος  
Αναμονής

20'

Χρόνος  
Ψησίματος

5

Μερίδες



## Συστατικά

- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 2 φακελάκια βανίλια
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, τη μαγειρική σόδα, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τη μαργαρίνη και τα δύο είδη ζάχαρης, τη βανίλια και χτυπάμε για περίπου 5 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να ασπρίσουν οι ζάχαρες (Αν κολλάει στα τοιχώματα, το μαζεύουμε με μία σπάτουλα και συνεχίζουμε το χτύπημα).
- Έπειτα, προσθέτουμε τα κοσκινισμένα στερεά υλικά λίγα λίγα, διπλώνοντας απαλά το μείγμα με σπάτουλα. Τέλος, ρίχνουμε τη σοκολάτα και ανακατεύουμε απαλά.
- Βάζουμε το μείγμα σε μια λαδόκολλα και σχηματίζουμε ένα ρολό.
- Τοποθετούμε το ρολό στο ψυγείο για 30-60 λεπτά μέχρι να σφίξει.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς και ντύνουμε με αντικολλητική λαδόκολλα 2 μεγάλα ταψιά.
- Παίρνουμε λίγη ζύμη και την πλάθουμε σε μπάλιτσες. Τις τοποθετούμε στα ταψιά αφήνοντας 5 εκ. απόσταση μεταξύ τους γιατί θα απλώσουν στο φούρνο.
- Όταν τοποθετήσουμε όλες τις μπαλίτσες, τις πιέζουμε λίγο με τις παλάμες μας και επιστρέφουμε τα ταψιά στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά.
- Ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 18-20 λεπτά μέχρι οι άκρες να ροδίσουν ελαφρά.
- Με το που ψηθούν αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσουν για 10 λεπτά (Μόλις τα βγάλουμε από το φούρνο τα μπισκότα θα είναι αρκετά μαλακά).