



SOFT CHUNK COOKIES

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

14'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες



Συστατικά

Για τη βασική ζύμη

- 100γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 200γρ. μαλακή μαύρη ζάχαρη
- 150γρ. βούτυρο λιωμένο
- 2 μεσαία αυγά
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.γλ. baking powder
- 350γρ. αλεύρι μαλακό
- Λίγο αλάτι

Για τη γέμιση

- 100γρ. ξηρούς καρπούς της επιλογής σας (π.χ. καρύδια, φουντούκια ή αμύγδαλα)
- 100γρ. σταγόνες μαύρης κουβερτούρας, γάλακτος ή λευκής
- 50γρ. κακάο κοσκινισμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε την κρυσταλλική ζάχαρη, τη μαύρη και το λιωμένο βούτυρο και χτυπάμε σε μεσαία ταχύτητα για 5' μέχρι να αφρατέψουν.
- Ενσωματώνουμε ένα-ένα τα αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα για 1' ακόμα.
- Προσθέτουμε στο μείγμα και το εκχύλισμα βανίλιας κι έπειτα αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.
- Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, το baking powder και το αλάτι.
- Με μια μαρίζ ενσωματώνουμε τα στερεά υλικά στο μείγμα.
- Κατ'επιλογήν ρίχνουμε και όποια υλικά από τη γέμιση θέλουμε (ακόμα και σε συνδυασμό). • Βάζουμε τη ζύμη στο ψυγείο για να σφίξει λίγο και να μπορούμε να τη δουλέψουμε καλύτερα. • Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
- Στο ρηχό ταψί του φούρνου στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και ρίχνουμε με ένα κουτάλι της σούπας το μείγμα αραιά πάνω (απλώνει η ζύμη στο ψήσιμο) 12 μπισκότα σε κάθε φούρνισμα.
- Ψήνουμε για 10'-12' περίπου (ανάλογα το μέγεθος) μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφένιο χρώμα. • Τ'αφήνουμε 2' να σταθεροποιηθούν (είναι πολύ μαλακά στην αρχή) και τα τοποθετούμε σε σχάρα να κρυώσουν καλά.
- Τ' αποθηκεύουμε σε κλειστό κουτί μπισκότων σε σκιερό και δροσερό μέρος έως και μια βδομάδα.