



Soft cookies

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

25'
Χρόνος
Ψησίματος

10-12
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο τη ζάχαρη καστανή, την κρυσταλλική ζάχαρη, το αλάτι και χτυπάμε με το φτερό σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά να αφρατέψει το μείγμα.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε τα αβγά, τη βανίλια και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.
- Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, τη σόδα, τις κουβερτούρες χοντροκομμένες και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Μεταφέρουμε τα στερεά υλικά στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε με τη μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα μπολ, καλύπτουμε με διαφανή μεμβράνη, και βάζουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Με ένα scoop παγωτού παίρνουμε μείγμα και το τοποθετούμε σε **ταψιά** με λαδόκολλα. Αφήνουμε μεγάλο κενό ανάμεσά τους γιατί θα απλώσουν πολύ στον φούρνο. Προσοχή! Δεν τα πιέζουμε με τα χέρια μας.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 12-13 λεπτά το κάθε ταψί.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν για να σφίξουν.
- Σερβίρουμε.

Συστατικά

- 150 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. ζάχαρη καστανή
- 75 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 αβγά, μεσαία
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 280 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 100 γρ. κουβερτούρα
- 100 γρ. κουβερτούρα γάλακτος

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

357 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	10.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	44.0 Υδατ/κες (γρ.)
18%	26%	50%	17%
25.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.23 Αλάτι (γρ.)
28%	10%	7%	4%