12 Δεκεμβρίου 2014

# Σοκολατένια μπισκότα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συστατικά

- 150 γρ. αλεύρι
- 120 γρ. κακάο
- 8 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 150 γρ. βούτυρο
- 140 γρ. καστανή ζάχαρη
- 50 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι χοντρό
- 5 γρ. σιρόπι βανίλια
- 140 γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη ή 130 γρ. δάκρυα σοκολάτας

30 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares
Image not found or type unknown
Οικογενειακή
Μερίδα/ες
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 170 βαθμούς
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με ένα κουτάλι το αλεύρι, το κακάο και το μπέικιν πάουντερ και το αφήνουμε στην άκρη.
- Αφήνουμε το βούτυρο να μαλακώσει και χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το

βούτυρο και τις 2 ζάχαρες μέχρι να αφρατέψει το μείγμα μας για 5 λεπτά.

- Προσθέτουμε το αλάτι, τη βανίλια και χτυπάμε. Τέλος προσθέτουμε το μείγμα αλευριού και χτυπάμε λίγο ακόμα (προσοχή μη το χτυπήσουμε πολύ).
- Αφαιρούμε από το μίξερ και προσθέτουμε τη ψιλοκομμένη κουβερτούρα ανακατεύοντας με τα χέρια ή με μία σπάτουλα για να ενώσουμε το μείγμα μας. Χωρίζουμε το μείγμα μας σε 2 ίσα μπαστούνια (κορμούς) και τα βάζουμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσουν καλά για 1-2 ώρες.
- Ύστερα κόβουμε τα μπαστουνάκια μας σε κάθετες φέτες πάχους 1,5 εκ. και τις ψήνουμε στους 170 βαθμούς σε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψάκι για 10 λεπτά.

Tip

Όταν τα κόβουμε , σπάνε γιατί είναι ακόμα παγωμένα. Τα αφήνουμε για 10-20 λεπτά να μαλακώσουν και μετά κόβουμε!

**Πηγή:** akispetretzikis.com