

# طريقة تحضير كوكيز بالشوكولا

## المقادير:

- كوب ونصف شوكولا خام
- كوبين الا ثلاثة دقيق
- ثلاثة كوب كاكاو بودرة غير محلى
- ملعقة وربع صودا الخبز
- رشة ملح
- كوب زبدة في درجة حرارة الغرفة
- نصف كوب سكر بني
- نصف كوب سكر أبيض 2 بيض
- فانيليا
- كوب من الشوكولا الحبيبات

## طريقة التحضير :

- نبدأ في تسخين الفرن قبل العمل، ونبطن صوانى الخبز بورق الزبدة.
- نذيب الشوكولا في وعاء حارٍ ونضعها جانباً.
- نخفق الزبدة مع السكر الأبيض والسكر البني حتى نحصل على خليط كريمي هش، ثم نضيف الشوكولا الذائبة ونخفق جيداً.
- نضيف البيض مع الفانيليا واحدة بواحدة ونخفق مرة أخرى حتى يختفي البيض.
- في وعاء منفصل ننخل الدقيق مع الكاكاو والملح وصودا الخبز.
- نضيف خليط الدقيق إلى خليط الزبدة والبيض بالتدريج مع التقليل حتى نحصل على عجينة متمسكة.
- نضيف جزء من حبيبات الشوكولا ونقلب جيداً، ثم نبدأ بتشكيل حبات الكوكيز باستخدام ملعقة الأيس كريم مع مراعاة ترك مسافة كبيرة بين حبات الكوكيز.
- نوزع باقي حبيبات الشوكولا على سطح الكوكيز ونضغطها برفق من دون ان نفرد حبات الكوكيز.
- ندخل الصوانى في الرف الثاني في الفرن على درجة حرارة 170 لمدة 15 دقيقة.
- نخرج الكوكيز من الفرن ونتركه يبرد قبل ازالته من الصوانى.

الف صحة !