

وصفة الكوكيز بالشوكولا

المقادير:

- 2 ¼ كوب دقيق
- 2 بيض
- 2 كوب رقائق الشوكولا، نصف حلوة
- 1 كوب زبدة، طرية
- ¾ كوب سكر
- ¾ كوب سكر أسمر
- 1 ملعقة صغيرة بايكنغ صودا
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

- حمّي الفرن على درجة 375 فاهرنهايت أو 200 درجة مئوية .
- أخلطي في وعاء الزبدة، السكر، السكر الاسمر والفانيليا الى أن يصبح مزيجا سلسا .
- أضيفي بيضة تلوالاخرى مع الاستمرار بالخلط.
- أضيفي الدقيق، الصودا و الملح وامزجي جيدا .
- عندما يختلط المزيج جيدا، أضيفي رقائق الشوكولا وامزجي جيدا الى ان يصبح الخليط عجينة.
- قسّمي العجينة الى دوائر صغيرة بحجم الجوزة واجعليها بشكل اقراص مدوّرة ثم ضعها على اوراق للخبز مع الحرص على ابقاء مسافة ما بين الاقراص لانها تتوسع اثناء الخبز.
- ضعي الأوراق التي تحتوي على الأقراص المدوّرة في صينيّة للخبز وإخبزيها في الفرن الى ان تصبح الكوكيز ذهبية اللون (8-10 دقائق).
- عندما تستوي الكوكيز أخرجيها من الفرن و دعها تبرد تماما قبل نقلها الى طبق التقديم.

الف صحة!