

طريقة تحضير كوكيز بالشوكولا

المقادير:

- كوب ونصف شكولا خام
- كوبين الا ثلث دقيق
- ثلث كوب كاكاو بودرة غير محلى
- ملعقة ورربع صودا الخبز
- رشة ملح
- كوب زبدة في درجة حرارة الغرفة
- نصف كوب سكر بني
- نصف كوب سكر أبيض
- بيض عدد 2
- فانيليا
- كوب من الشكولا الحبيبات

طريقة التحضير :

- نبدأ في تسخين الفرن قبل العمل، ونبطن صواني الخبز بورق الزبدة.
- نذيب الشكولا في وعاء حراري ونضعها جانبا .
- نخفق الزبدة مع السكر الأبيض والسكر البني حتى نحصل على خليط كريمي هش، ثم نضيف الشكولا الذائبة ونخفق جيدا .
- 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 الى خليط الزبدة والبيض بالتدريج مع التقليب حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نضيف جزء من حبيبات الشكولا ونقلب جيدا، ثم نبدأ بتشكيل حبات الكوكيز باستخدام ملعقة الأيس كريم مع مراعاة ترك مسافة كبيرة بين حبات الكوكيز.
- نوزع باقي حبيبات الشكولا على سطح الكوكيز ونضغطها برفق من دون ان نفرد حبات الكوكيز.
- ندخل الصواني في الرف الثاني في الفرن على درجة حرارة 170 لمدة 15 دقيقة.
- نخرج الكوكيز من الفرن ونتركه يبرد قبل ازالته من الصواني.