18 Οκτωβρίου 2014

Ραγισμένα μπισκότα σοκολάτας

/ Γενικά

Υλικά για 30 μπισκότα:

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

250 γρ. λιωμένη κουβερτούρα

80 γρ. βούτυρο λιωμένο σε θερμοκρασία δωματίου

100 γρ. καστανή ζάχαρη

2 αυγά

1 κουτ. του γλυκού μπέικιν πάουντερ

½ κουτ. γλυκού εσάνς βανίλια

100 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη και

100 γρ. άχνη ζάχαρη για την επιφάνεια

Εκτέλεση:

Χτυπήστε στο μίξερ τα αυγά με την καστανή ζάχαρη. Ρίξτε το βούτυρο και την λιωμένη κουβερτούρα. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την βανίλια. Ζυμώστε το μείγμα και αφήστε την στο ψυγείο για 2-3 ώρες και μετά πλάστε 30 μπάλες στο μέγεθος καρυδιού. Περάστε τις μπάλες της ζύμης από την κρυσταλλική ζάχαρη και μετά από την άχνη ζάχαρη και βάλτε τις σε ένα ρηχό ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Πατήστε τις ελαφρά με το χέρι σας και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 15 λεπτά.

Μην παραψήσετε τα μπισκότα γιατί σκληραίνουν. Έχουν την τέλεια υφή και γεύση αν τα καταναλώσετε την ίδια ημέρα που θα τα ψήσετε.

Συνοδεύουμε με εσπρέσο

Πηγή:ikypros.com