

Chocolate chip cookies (Biscuiti cu ciocolata)

Chocolate chip cookies (Biscuiti cu ciocolata)

Ingrediente :

340 g faina, 225 g unt, 180 g zahar (sau 90 g zahar maro, 90 g zahar alb), 2 oua, jumătate baton vanilie, 1 lingurita cu virf de praf de copt, o lingurita sare, 150-200 g chocolate chips amarui (sau 200 g ciocolata amaruie bucati mici)

Preparare :

Se bate cu mixerul untul si zaharul, pina cind se obtine o compozitie pufoasa. Se adauga vanilia, apoi, pe rind, ouale, amestecind bine de fiecare data. Se amesteca separat faina cu praful de copt si sarea si apoi se incorporeaza treptat la compozitia de unt. La final se incorporeaza ciocolata. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt. Se dispun gramajoare de compozitie, cam o lingura fiecare si se coc la 180-190 grade Celsius 8-10 minute, pina cind se rumenesc. Pe fiecare tava intra cam 16 bucati (4x4) si din toata compozitia ies cam 3 tavi. Se pastreaza foarte bine in cutii de tabla.