



## Μαλακά μπισκότα με λευκή σοκολάτα & cranberries

### Υλικά

- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, [Μύλοι Αγίου Γεωργίου](#)
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 1 1/2 κ.γ. σόδα
- 1/3 κ.γ. αλάτι
- 200 γρ. λευκή σοκολάτα
- 200 γρ. ξερά cranberries
- 200 γρ. βούτυρο αγελαδινό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 170 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1 βανίλια

### Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι σε ένα μεσαίο μπολ. Προσθέτουμε τη λευκή σοκολάτα κομμένη σε μικρά κομμάτια και τα cranberries και ανακατεύουμε.
- 2) Βάζουμε το βούτυρο και τις ζάχαρες στο μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα για 2-3 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα.
- 3) Προσθέτουμε τα αυγά και τη βανίλια και συνεχίζουμε το χτύπημα σε με'τρια ταχύτητα. Προσθέτουμε το μείγμα του αλευριού και χτυπάμε στην χαμηλότερη ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη. Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και την βάζουμε στο ψυγείο για 6 ώρες.
- 4) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180οC και τοποθετούμε 1 κ.σ. ζύμης σε απόσταση μεταξύ τους, σε ένα ταψί φούρνου το οποίο έχουμε στρώσει με λαδόκολλα.
- 5) Ψήνουμε για 8-11 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν.

