



Chocolate chip cookies και ρόφημα μπισκότου

Μερίδες: 20-25 μπισκότα

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 12-15 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Υλικά για τα μπισκότα

- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- ½ κ.γ. αλάτι
- 110 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 75 γρ. ζάχαρη λευκή
- 75 γρ. ζάχαρη καστανή
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 αυγό
- 150 γρ. σταγόνες σοκολάτας (chocolate chips)
- 50 γρ. φουντούκια, τριμμένα

Υλικά για το ρόφημα μπισκότου

- 8 chocolate chip cookies
- 450 ml γάλα, κρύο ή ζεστό

Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε τα μπισκότα. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι.
- 2) Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής [KVC7320S Chef Titanium της Kenwood](#) το βούτυρο, τα δύο είδη ζάχαρης και το εκχύλισμα βανίλιας.
- 3) Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζινομηχανή με το φτερό (αναδευτήρα Κ) και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα τα υλικά για 2-3 λεπτά, μέχρι να αφρατέψουν.
- 4) Με την κουζινομηχανή σε λειτουργία, προσθέτουμε το αυγό και χτυπάμε για ακόμα 1 λεπτό, μέχρι να ενσωματωθεί στο μείγμα.



- 5) Χαμηλώνουμε την ταχύτητα τελείως και προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι. Χτυπάμε τα υλικά ίσα-ίσα μέχρι να αναμειχθούν σε ενιαία ζύμη.
- 6) Προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και τα φουντούκια και χτυπάμε για μισό λεπτό μέχρι να ενσωματωθούν στη ζύμη.
- 7) Κλείνουμε την κουζινομηχανή και αποσύρουμε τον κάδο.
- 8) Καλύπτουμε τον κάδο με διάφανη μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- 9) Με τη βοήθεια ενός κουταλιού παίρνουμε λίγη ζύμη (1 κ.σ. για κάθε μπισκότο), την πλάθουμε σε μπαλίτσα και την τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα. Προσέχουμε να αφήνουμε αρκετή απόσταση μεταξύ τους, γιατί απλώνουν στο ψήσιμο. Εν ανάγκη χρησιμοποιούμε παραπάνω ταψιά ή ψήνουμε σε δόσεις.
- 10) Ψήνουμε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC στον αέρα, για περίπου 12-15 λεπτά μέχρι να χρυσίσουν οι άκρες τους.
- 11) Αφήνουμε να κρυώσουν πριν τα βγάλουμε από το ταψί.
- 12) Προσαρμόζουμε στην κουζινομηχανή το [γύαλινο μπλέντερ ThermoResist](#). Ρίχνουμε μέσα τα μπισκότα και σταδιακά το γάλα όσο είναι σε λειτουργία.
- 13) Χτυπάμε για 2-3 λεπτά μέχρι να έχουμε λείο ρόφημα και σερβίρουμε.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**