

## **Cookies με διπλή σοκολάτα, πανεύκολα & λαχταριστά**

**Μερίδες:** 14-16 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 14 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά **Σκεύος:** -

Διατηρούμε τα μπισκότα καλυμμένα, σε θερμοκρασία δωματίου, για 5-6 μέρες.

### **Υλικά:**

- 1 κ.σ. αλεσμένο λιναρόσπορο
- 2 κ.σ. κρύο νερό
- 190 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 40 γρ. κακάο
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 90 ml ηλιέλαιο
- 180 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 40 ml ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 130 γρ. μαύρη κουβερτούρα, ψιλοκομμένη (χωρισμένη σε 80 & 50 γρ.)

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Σε μπολάκι ανακατεύουμε τον λιναρόσπορο με το νερό και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά μέχρι να γίνει κολλώδες μείγμα.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το κακάο, τη σόδα και το αλάτι.

3) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ χτυπάμε με σύρμα το ηλιέλαιο, τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το ρόφημα αμυγδάλου (ή σόγιας) και το μείγμα λιναρόσπορου. Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να σχηματιστεί πηχτή ζύμη.

4) Προσθέτουμε τα 80 γρ. κουβερτούρας και τα ενσωματώνουμε στο μείγμα. Πλάθουμε μπαλίτσες των 43-45 γρ. και τις τοποθετούμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα, με κενά μεταξύ τους.

5) Τα πιέζουμε να γίνουν σα δίσκοι και από πάνω μοιράζουμε την υπόλοιπη κουβερτούρα, πιέζοντας να κολλήσει στη ζύμη.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180C° στον αέρα για 13-14 λεπτά. Θα είναι μαλακά όταν τα βγάλουμε και θα σφίξουν καθώς κρύνουν. Τα καταναλώνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.