

Chocolate Chip Soft Cookies με ζάχαρη καρύδας

Μερίδες: 10-12 cookies

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 9 λεπτά

Υλικά

- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 130 γρ. ζάχαρη καρύδας
- 1 αυγό
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 180 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- λίγο αλάτι
- 120 γρ. σταγόνες ή χοντροκομμένη μαύρη σοκολάτα

Εκτέλεση

- 1) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη καρύδας για 2-3 λεπτά, μέχρι να έχουμε ένα κρεμώδες μείγμα. Προσθέτουμε το αυγό και το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2) Σε δεύτερο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγειρική σόδα, το μπέικιν πάουντερ και λίγο αλάτι.
- 3) Προσθέτουμε τα στερεά υλικά στο μείγμα του βουτύρου και ανακατεύουμε με σπάτουλα μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη. Προσθέτουμε τη σοκολάτα και ανακατεύουμε ίσα-ίσα μέχρι να μοιραστεί ομοιόμορφα.
- 4) Καλύπτουμε τη ζύμη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- 5) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα και στρώνουμε ένα ταψί με λαδόκολλα.
- 6) Χωρίζουμε τη ζύμη σε 10-12 μπαλάκια και τα τοποθετούμε στο ταψί αφήνοντας αρκετή απόσταση μεταξύ τους. **Δεν τα πιέζουμε.**
- 7) Ψήνουμε για 9 λεπτά. Τα cookies πρέπει να έχουν σταθεροποιηθεί στις άκρες αλλά να φαίνονται **ακόμη μαλακά και ελαφρώς άψητα στο κέντρο.**
- 8) Τα αφήνουμε πάνω στο ταψί για 10 λεπτά — εκεί θα συνεχίσουν να ψήνονται και να σταθεροποιούνται — και στη συνέχεια τα μεταφέρουμε σε σχάρα.
- 9) Έτσι κρατάμε το κέντρο **soft & chewy**, αντί να καταλήξουν τραγανά καθώς κρυώνουν.

MADAME
GINGER®