

Crinkles »Ραγισμένα cookies», από την Σόφη Τσιώπου και τις «Λιχουδιές της Σόφης»!

Είναι τα καλύτερα Crinkles »Ραγισμένα κούκισ» που έχω φτιάξει!!!Εξωτερικά είναι τριφτά και μέσα είναι ζουμερά, μαστιχωτά και σούπερ σοκολατένια!!!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 16 ΚΟΥΚΙΣ

170 γρ.ζάχαρη
5 κ.σ σπορέλαιο
1/2 κούπα κακάο
1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 αυγά
1 βανίλια
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα κανέλα
1 κ.γ μπέικιν
1/2 κούπα άχνη ζάχαρη για το τύλιγμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σ'ένα μπολ ανακατεύω το αλεύρι με το μπέικιν,την κανέλα,το αλάτι και τη βανίλια.

Σ'άλλο μπολ ρίχνω τη ζάχαρη,το κακάο και το σπορέλαιο και με ένα σύρμα χτυπάω το μίγμα.Προσθέτω ένα ένα τα αυγά.Δηλ.ρίχνω το ένα αυγο,χτυπάω να ενωθεί και προσθέτω και το δεύτερο.

Ρίχνω όλο το αλεύρι και ανακατεύω με σπάτουλα να ενωθούν.

Βάζω το μιγμα όπως είναι με το μπολ στην κατάψυξη για 30

λεπτά.

Με τη βοήθεια ενός κουταλιού παίρνω μίγμα και πλάθω στα γρήγορα μπαλάκια σε μέγεθος ενός καρυδιού. Έτα τυλίγω στην άχνη.

Τα βάζω σε ταψί με λαδόκολα και ψήνω στους 180 αντιστάσεις πάνω κάτω για 12 λεπτα.Τα αφήνω να κρυώσουν καλά και τα μεταφέρω σε δοχείο με καπάκι κλειστά.

Διατηρούνται μαλακά και μαστιχωτά!!!

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Η δόση είναι μικρή και βγάζει 16 κουκισ μεγάλα.Αν θέλετε πιο πολλά,διπλασιάστε τη δόση!!!

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/pcb.1065493180136813/1065492540136877/?type=1&theater>

