

Σοκολατένια μπισκότα (VIDEO), από τις Ελένη και Μαρία Μπέσιου και το foodouki.com!

ΠΟΣΟΤΗΤΑ : 20 μπισκότα

ΚΟΣΤΟΣ : 3 ευρώ

ΥΛΙΚΑ □

170 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

120 γρ. βούτυρο

150 γρ. καστανή ζάχαρη

30 γρ. κακάο

1 βανίλια

1 αυγό

ξύσμα από 1 πορτοκάλι

50 γρ. κουβερτούρα (σε σταγόνες ή νιφάδες ή ψιλοκομμένη)

λίγο αλάτι

□

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

□

1. Στο μίξερ ρίχνουμε το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου) και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει.
2. Προσθέτουμε την καστανή ζάχαρη και μόλις

διαλυθεί ρίχνουμε το αβγό, το ξύσμα πορτοκαλιού και όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από την κουβερτούρα.

3. Μόλις ενσωματωθούν όλα τα υλικά στο μείγμα, προσθέτουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ.
4. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού παίρνουμε μια ποσότητα από το μείγμα και πλάθουμε σε μπαλάκια. Τα τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα και πατάμε ελαφρώς την επιφάνειά τους για να γίνουν πλακέ.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 10 λεπτά στους 180 βαθμούς Κελσίου.
6. Τραγανά εξωτερικά και μαλακά εσωτερικά θυμίζουν τα μπισκότα του εμπορίου «soft kings»!

Δείτε το VIDEO και ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ (δωρεάν) στο κανάλι μας στο Youtube!

Πατήστε [εδώ](#) για να βρείτε το κανάλι μας!

<https://youtu.be/BIszdFoLIMU>

<https://www.foodouki.com/sokolatenia-mpiskota>