



Soft Cookies με διπλή σοκολάτα και φιστίκι

Super τραγανά απ' έξω και ζουμερά μέσα **XXL cookies** με απίστευτη σοκολατένια γεύση

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Εκτέλεση

Για 6 cookies

200g βούτυρο
200g ζάχαρη καστανή
100g ζάχαρη
κρυσταλλική
50g ζάχαρη rapela
(από ζαχαροκάλαμο)
100g αυγά
10g ανθό αλατιού
400g αλεύρι τύπου
55%
340g σοκολάτα bitter
100g σοκολάτα bitter
100g φιστίκι αράπικο

- Τοποθετούμε το φτερό στον κάδο του μίξερ.
- Δουλεύουμε το βούτυρο με τα τρία είδη ζάχαρης.
- Προσθέτουμε 1-1 τα αυγά και στη συνέχεια το αλεύρι και το αλάτι.
- Προσθέτουμε τα 340g σπασμένη σοκολάτα.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 165ο.
- Τοποθετούμε τη ζύμη των cookies σε στρογγυλές φόρμες, ή πλάθουμε σε μπαλάκια.
- Ψήνουμε για 15'.
- Βγάζουμε από το φούρνο πασπαλίζουμε με το χοντροσπασμένο φιστίκι και τα υπόλοιπα 100g σοκολάτας και ψήνουμε για άλλα 3'.

Tip

Μπορούμε να βάλουμε οποιοδήποτε αλατισμένο ξηρό καρπό αλλά και διαφορετικές σοκολάτες σε κάθε μείγμα (για παράδειγμα λευκή με bitter η bitter με γάλακτος) αλλά κρατάμε σταθερά τα 340g γιατί αλλιώς αλλάζει η γεύση εντελώς.

