

Hausgemachte Cookie-Crisps

Ingrédients

- 85g weiche Butter
- 50g Muscovado-Zucker oder Rohrzucker
- 1 Esslöffel Vanilleextrakt
- 50g Zucker
- 25g Ei (1/2 geschlagenes Ei)
- 150g Mehl
- 3g Backpulver
- 140g Zartbitterschokoladenstückchen

Préparation

1. Sie suchen nach sehr leckeren Cerealien, Sie sind hier genau richtig: Ich habe mich von den Cookie Crisps inspirieren lassen, um diese Mini-Cookies zu machen, die man einfach so knabbern oder in einer Schüssel Milch genießen kann, zum Frühstück oder zum Snack.
2. Das Rezept ist natürlich sehr einfach und schnell zuzubereiten, und die Cookies halten sich gut 2 bis 3 Wochen in einem luftdichten Behälter, also können Sie bei Bedarf die Mengen verdoppeln.
3. Zutaten :Ich habe die Schokoladenstückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zuckern.
5. Fügen Sie dann das Ei hinzu, gefolgt von Mehl und Backpulver.
6. Beenden Sie mit den Schokoladenstückchen.
7. Formen Sie Rollen mit einem Durchmesser von etwa 1,5 cm und wickeln Sie sie in Frischhaltefolie.
8. Legen Sie sie für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, damit der Teig gut fest wird.
9. Schneiden Sie dann Scheiben von den Cookies ab und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
10. Backen Sie 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175°C.
11. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Backpapier abziehen und genießen!