

Kuki na may palaman sa gitna

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g ng harina
- 3g ng lebadura
- 3g ng baking soda
- 150g ng asukal
- 1 kurot ng asin
- 100g ng mantikilya
- 1 itlog
- 100g ng maitim na chocolate chips

Préparation

1. Nandito na naman ako na may dalang napakabilis na recipe, na nangangailangan lamang ng ilang minutong pagluluto, na isang mahalagang benepisyo sa kasalukuyang temperatura!
2. Ito ay cookies na may chocolate chips, na puno ng puso ng palaman, sa madaling salita, ang perpektong merienda. Kung kinakailangan, maaari mong ihanda ang mga ito nang maaga at ilagay ang mga bolang cookie dough sa freezer, at i-bake ang mga ito kapag gusto mo, sa pamamagitan ng pagdagdag ng 2 minuto sa oras ng pagluluto.
3. Mga Sangkap: Gumamit ako ng mga chocolate chips ng Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Magsimula sa pamamagitan ng paghahanda ng 10 bola ng palaman sa isang piraso ng wax paper, at ilagay ang mga ito sa freezer.
5. Saka, paghaluin ang harina, lebadura, baking soda, asin at asukal, pagkatapos ay idagdag ang mantikilya at ihaluin ang pinaghalong.
6. Idagdag ang itlog upang makabuo ng isang bola, pagkatapos ay idagdag ang mga chocolate chips.
7. Ilagay ang dough sa refrigerator nang hindi bababa sa 30 minuto, pagkatapos ay hatiin ang dough sa 10 pantay na bahagi.
8. I-flat ang mga ito pagkatapos ay ilagay sa bawat piraso ang isang bola ng frozen palaman.
9. Isara ang dough sa paligid ng palaman upang makabuo ng isang airtight na bola.
10. Ilagay ang mga bola sa isang tray na may baking sheet, pagkatapos ay ilagay agad sa preheated oven sa 190°C para sa humigit-kumulang 12 minuto ng pagluluto.
11. Hayaan ang mga cookies na lumamig sa tray para sa mga ito upang tumigas, pagkatapos ay mag-enjoy!