

Homemade na cookie crisps

Ingrédients

- 85g ng mantikilya na pinalambot
- 50g ng muscovado o vergeoise na asukal
- 1 kutsara ng vanilla extract
- 50g ng asukal
- 25g ng itlog (1/2 itlog na binati)
- 150g ng harina
- 3g ng baking powder
- 140g ng dark chocolate chips

Préparation

1. Kung naghahanap ka ng masarap na cereal, nasa tamang lugar ka: inisip ko ang cookie crisps para gumawa ng mga mini cookies na pwedeng kainin nang direkta o sa isang mangkok ng gatas, sa almusal o meryenda.
2. Ang resipe ay tiyak na napakadali at mabilis gawin, at ang mga cookies ay maaaring tumagal ng 2 hanggang inggo sa isang airtight na lalagyan, kaya kung kinakailangan ay maaari mong doblehin ang mga sukat.
3. Mga Sangkap: Gumamit ako ng mga piraso ng tsokolate mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Sangkap: ng mantikilya na pinalambot ng muscovado o vergeoise na asukal 1 kutsara ng vanilla extract ng asukal ng itlog (1/2 itlog na binati) ng harina ng baking powder ng dark chocolate chips Resipe: Paghaluin ang mantikilya na pinalambot nang mabuti sa dalawang asukal.
5. Idagdag ang itlog, pagkatapos ay ang harina at baking powder.
6. Tapusin sa mga piraso ng tsokolate.
7. Bumuo ng mga log na may diameter na mga 1.
8. 5cm at i-roll ang mga ito sa cling film.
9. Ilagay ang mga ito sa refrigerator ng mga 1 oras, upang ang masa ay tumigas nang mabuti.
10. Pagkatapos, gupitin ang mga hiwa ng cookies at ilagay ang mga ito sa isang baking tray na may parchment paper.
11. I-bake ng 8 hanggang 10 minuto sa preheated oven sa 175°C.
12. Hayaan itong lumamig bago alisin mula sa parchment paper at tamasahin!