



Αφράτα Cookies σοκολάτας

Χρόνος προετοιμασίας: 20'

Χρόνος ψησίματος: 10'

Υλικά

- 230 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα με 50 % περιεκτικότητα σε κακάο
- 40 γρ. **ΧΩΡΙΟ** βούτυρο αγελάδος
- 2 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά
- 175 γρ. ζάχαρη
- 40 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60 γρ. σοκολάτα σε σταγόνες
- 1 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουτ. γλυκού βανίλια

Διαδικασία

Προθεμαίνω το φούρνο στους 180°C.

Στρώνω τη λαμαρίνα του φούρνου με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.

Λιώνω σε μπεν μαρί τη σοκολάτα με το βούτυρο. Χτυπάω στο μίξερ τα αυγά τη βανίλια και τη ζάχαρη. Μόλις αφρατέψει το μίγμα, προσθέτω το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Στο τέλος ρίχνω στο μείγμα των αυγών και το μείγμα της λιωμένης σοκολάτας με το βούτυρο.

Ανακατεύω καλά.

Παίρνω κουταλιές από το μίγμα και τις βάζω στη λαμαρίνα. Ψήνω στο φούρνο για 10 λεπτά.