



Χιονισμένα μπισκότα σοκολάτας

Υλικά για 30 μπισκότα

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 γρ. λιωμένη κουβερτούρα
- 80 γρ. βούτυρο λιωμένο σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1 κουτ. του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 βανίλια
- 100 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη και
- 100 γρ. άχνη ζάχαρη για την επιφάνεια

Εκτέλεση

- Χτυπήστε στο μίξερ τα αυγά με την καστανή ζάχαρη.
- Ρίξτε το βούτυρο και την λιωμένη κουβερτούρα.
- Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την βανίλια.
- Ζυμώστε το μείγμα και αφήστε την στο ψυγείο για 2-3 ώρες
- Μετά πλάστε 30 μπάλες στο μέγεθος καρυδιού.
- Περάστε τις μπάλες της ζύμης από την κρυσταλλική ζάχαρη και μετά από την άχνη ζάχαρη και βάλτε τις σε ένα ρηχό ταψί στρωμένο με λαδόκολλα.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 15 λεπτά.
- Μην παραγήσετε τα μπισκότα γιατί σκληραίνουν.