



Εξαιρετική υφή και πλούσια γεύση λευκής σοκολάτας.
Πολύ εύκολο και εντυπωσιακό, ιδανικό για να συνοδεύσει
τις γλυκές στιγμές σας.

αφράτα cookies με λευκή σοκολάτα

της Εβίτας Παπαχαράλαμπος

100 γρ. βουτύρου σε
θερμοκρασία δωματίου

80 γρ. ζάχαρη άχνη

2 αυγά

250 γρ. αλεύρι

2 κ.γ. μπεκίν πάουντερ

250 γρ. λευκή σοκολάτα
τεμαχισμένη σε μικρά κομμάτια

100 γρ. σταγόνες
μαύρης σοκολάτας

1 κ.γ. βανίλια



Θερμοκρασία: 160°C

Χρόνος προετοιμασίας: 15'

Χρόνος ψσίματος 10'

για 20-30 cookies περίπου

Στον κάδο του μίξερ ανακατεύουμε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέτουμε τα αυγά.

Χτυπάμε καλά το μίγμα ώσπου να αφρατέψει και προσθέτουμε τις σκόνες.

Τέλος, προσθέτουμε τις σοκολάτες και ανακατεύουμε με τα χέρια.

Παίρνουμε δόσεις από το μίγμα, φτιάχνουμε μπαλάκια σε μέγεθος καρυδιού και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί όπου έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί αφήνοντας απόσταση μεταξύ τους, γιατί απλώνουν.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για περίπου 10'.

