

بسكوت بقطع الشوكولاتة



المقادير:

1/2 كوب من الزبدة

1/2 كوب من السكر

1/2 كوب من السكر البني

1 بيض

3/4 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1/3 كوب من الدقيق

1/4 ملعقة صغيرة من الملح

1/2 ملعقة صغيرة من بكاربونات الصودا

1/2 كوب من قطع الشوكولاتة الصغيرة

طريقة التحضير:

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- يُخفق الزبد مع السكر جيّدًا في وعاء عميق باستخدام مضرب سلك يدوي (أو مضرب كهربائي) حتى يُصبح كالكرème.
- يُضاف السكر البني والبيض والفانيليا للخليط مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات.
- يُخلط الدقيق والملح وبكربونات الصودا.
- يُضاف خليط الدقيق تدريجيًا لخليط الزبدة مع التقليب بخفة (بواسطة ملعقة خشبية) حتى تتجانس المكونات (مع مراعاة عدم الخفق لفترة طويلة).
- تُضاف قطع الشوكولاتة للخليط ويُقلب حتى تتداخل المكونات (مع عدم زيادة مدة الخليط).
- يُقسم العجين إلى كرات صغيرة في حجم عين الجمل (الجوز)، وتُرص في صاج فرن على مسافات متباعدة.
- تُخبز في الفرن لمدة 10 دقائق.
- تُترك لتبرد قليلًا، ثمّ تُوضع على شبكة معدنية حتى تبرد تمامًا.