بسكوت بقطع الشوكولاتة



المقادير:

1/2 كوب من الزبدة

1/2 كوب من السكر

1/2 كوب من السكر البني

1 بیض

3/4 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1/3 كوب من الدقيق

1/4 ملعقة صغيرة من الملح

1/2 ملعقة صغيرة من بكربونات الصودا

1/2 كوب من قطع الشوكولاتة الصغيرة

طريقة التحضير:

- يرُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- يـُخفق الزبد مع السكر جيِّداءً في وعاء عميق باستخدام مضرب سلك يدوي (أو مضرب كهربائي) حتى يـُصبح كالكريمة.
 - يرُضاف السكر البني والبيض والفانيليا للخليط مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات.
 - يُخلط الدقيق والملح وبكربونات الصودا.
- يرُضاف خليط الدقيق تدريجيا ً لخليط الزبدة مع التقليب بخفة (بواسطة ملعقة خشبية) حتى تتجانس المكونات (مع مراعاة عدم الخفق لفترة طويلة).
 - تُضاف قطع الشوكولاتة للخليط وي ُقلب حتى تتداخل المكونات (مع عدم زيادة مدة الخليط).
- يـُقسم العجين إلى كرات صغيرة في حجم عين الجمل (الجوز)، وتـُرص في صاج فرن على مسافات متباعدة.
 - ت ُخبز في الفرن لمدة 10 دقائق.
 - تُترك لتبرد قليلاً، ثمّ تُوضع على شبكة معدنية حتى تبرد تماماً.