



FLORIDA SCHOKO COOKIES

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Portionen:
25 - 30 Stück

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 TL Vanillezucker
- 1 gestrichener TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 350 g Mehl
- 300 g grob gehackte Schokolade

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer sehr schaumig rühren. Eier beimengen und weiter mixen, zuletzt Mehl, Backpulver und Natron kurz unterrühren.
- 2/3 der Schokolade unterheben. Den Teig zumindest eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig zu kleinen Kugeln formen (etwa 2-3 cm Durchmesser) und in großem Abstand auf das Blech setzen
- mit der restlichen Schokolade bestreuen und mit einem Löffel etwas platt drücken. Alle Kugeln, die nicht auf das Backblech passen wieder im Kühlschrank kühl lagern.
- Cookies bei 190 Grad C ca. 12-15 Minuten lang backen.

Tipp: nicht zu lange backen, ansonsten werden sie zu trocken!

Fertig!

Ich wünsche allen ein gutes Gelingen und guten Appetit.

Mehr Beiträge findet ihr unter <https://www.food-tastic-eats.at>