

کوکوی براونی



مواد لازم	میزان
کره ۸۲ درصد	۶۰ گرم
شکلات تلخ	۲۰۰ گرم
آرد	۱۰۰ گرم
جوش شیرین	۴ گرم
وانیل به دلخواه	به دلخواه
تخم مرغ	۲ عدد (۱۰۰ گرم)
شکر	۱۲۰ گرم

طرز تهیه:

ابتدا شکلات و کره را با هم روی حرارت غیر مستقیم یا داخل ماکروفر آب میکنیم، ولی مواظب باشید شکلات نسوزد. چند ثانیه در معرض حرارت باشد، درآورده و هم میزنیم و دوباره در معرض حرارت میگذاریم.

مخلوط کره و شکلات را کنار می گذاریم و تخم مرغ را با کمی نمک و شکر حدود دو دقیقه میزنیم. در حدی که کمی رنگش روشن شود.

سپس شکلات و کره آب شده را اضافه میکنیم یک دور میزنیم در حد ترکیب شدن و در آخر مخلوط آرد و جوش شیرین یا همون بکینگ سودا را اضافه میکنیم و هم میزنیم.

می توانید کمی وانیل یا عصاره وانیل هم اضافه کنید برای عطر بهتر (از وانیل سفید مصنوعی استفاده نکنید)

اگر مایه کوکی خیلی شل هست، چند دقیقه تو دمای محیط بگذارید تا شکلات داخلش خنک شده و سفت تر شود و بعد پایپ کنید.

حتما بین بیسکویت ها فاصله زیاد بذارید چرا که در فر پخش می شوند و ممکن است به همدیگر بچسبند. روی آنها هم میتونید شکلات چیپسی یا هر چیزی به سلیقه خودتان بریزید..

داخل فر از قبل گرم شده میذاریم با دمای ۱۹۰ درجه میگذاریم به مدت یک ربع تا بیست دقیقه. زمانش بستگی به اندازه بیسکویت های شما دارد. خیلی زیاد در فر نگه ندارید چرا که سفت خواهند شد. بگذارید خنک شوند و بعد به راحتی از روی کاغذ جدا می شوند.