

COOKIEΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ CHUNKS ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ με COOKIE MIX CHOCOLATE

Υλικά:

Ζύμη Cookies Σοκολάτα

Cookie Mix Chocolate DAWN	1.000 γρ.
Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK	150 γρ.
ή Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	
Νερό	100 γρ.
Chunks Λευκής Σοκολάτας DAWN	150 γρ.



Αναμειγνύουμε στο μίξερ με το φτερό το Cookie Mix Chocolate και τη μαργαρίνη ή το βούτυρο για 3 – 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά το νερό μέχρι να απορροφηθεί.

Ρίχνουμε τα Chunks Λευκής Σοκολάτας και αναμειγνύουμε για 1 λεπτό ακόμη στην 1η ταχύτητα.

Πλάθουμε τη ζύμη σε ρολά διαμέτρου 6 εκ. για μεγάλα cookies ή 3 εκ. για μικρά cookies.

Αφήνουμε τα ρολά της ζύμης στο ψυγείο να κρυώσουν και στη συνέχεια κόβουμε σε τεμάχια πάχους 2 εκ.

Τοποθετούμε σε λαμαρίνα στρωμένη με χαρτί ψησίματος και ψήνουμε.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός φούρνος: 200°C, Αερόθερμος φούρνος: 165 - 175°C

Χρόνος: Μεγάλα cookies 6 εκ.: 15 λεπτά, Μικρά cookies 3 εκ.: 12 λεπτά