

# Μπισκότα με κομματάκια Σοκολάτας

Σοκολατομπισκότα, χωρίς βούτυρο και κακά λιπαρά. Είναι μια από τις αγαπημένες μου συνταγές! Είναι οικολογικά επειδή αποφεύγεις τις συσκευασίες των έτοιμων. Είναι οικονομικά επειδή μπορείς να φτιάξεις μεγαλύτερη ποσότητα και τα διατηρήσεις για πολύ καιρό. Είναι πιο υγιεινά, επειδή ελέγχεις τις πρώτες ύλες και και το καλύτερο; Είναι έτοιμα σε λιγότερο από μισή ώρα!



- 2 φλιτζ. μαύρη ζάχαρη
- 1 φλιτζ. ελαιόλαδο
- 2 φλιτζ. αλεύρι (για όλες τις χρήσεις)
- 1 δόση βανίλιας
- 2 αυγά
- 2 φλιτζ. νιφάδες σοκολάτας υγείας
- 1 κουτ. σόδα
- Ξηρούς καρπούς

Αρχικά ρίχνεις στο μπολ του μίξερ την μαύρη ζάχαρη, το ελαιόλαδο, την βανίλια και την σόδα. Προσθέτεις τα αυγά, χτυπημένα καλά. Χτυπάς στην χαμηλή σκάλα του μίξερ. Όταν βεβαιωθείς ότι το μείγμα έχει ανακατευτεί καλά, ρίχνεις μέσα την σοκολάτα και τους ξηρούς καρπούς. Ανακατεύεις, με το χέρι αυτήν την φορά, ώστε τα υλικά να μοιραστούν ομοιόμορφα. Στη συνέχεια στρώνεις σε ένα ταψάκι χαρτί ψησίματος και ανάβεις τον φούρνο να προθερμανθεί. Παίρνεις μια κουταλιά από το μείγμα και την ρίχνεις στο ταψί. Φροντίζεις τα μπισκότα να έχουν ίση απόσταση μεταξύ τους, μεγαλύτερη από δύο δάχτυλα, γιατί στο φούρνο η ζύμη θα ζεσταθεί και θα απλωθεί. Ψήνεις στους 180 βαθμούς, για 8-10 λεπτά. Τόσο χρειάζεται ώστε τα μπισκότα να μείνουν μαλακά από μέσα και να μην στεγνώσουν. Επίσης, πρέπει να περιμένεις να κρυώσει το ταψί, πριν βγάλεις τα μπισκότα, αλλιώς θα σου διαλυθούν. Καλή απόλαυση!

Θες κι άλλες συνταγές για να μαγειρέψεις σπίτι και κάνεις Οικονομία; Μπες στο [www.cookingEconomy.gr](http://www.cookingEconomy.gr) και κατέβασε ένα δωρεάν εγχειρίδιο Μαγειρικής Οικονομίας.