

Bánh quy chocolat và bơ mặn

Nguyên liệu:

200g chocolat chip đen
220g đường hoa mơn
200g bơ mặn ở nhiệt độ phòng
1 quả trứng
300g bột mỳ
½ thìa cà phê men nở

Cách làm:

- 1- Bật lò nóng ở nhiệt độ 180°C (thermostat 5)
- 2- Đánh nhuyển bơ với đường trong 1 cái bát
- 3- Thêm trứng, bột mỳ và men nở. Trộn đều. Ta được hỗn hợp bột hơi cứng. Tiếp tục thêm chocolat chip và trộn đều.
- 4- Đặt khối bột lên giấy nến chống dính và dùng thìa cà phê để tạo thành những chiếc bánh nhỏ. Hãy nhớ đặt chúng cách xa nhau vì khi nóng chúng sẽ phồng lên!
- 5- Cho vào lò và nướng khoảng 10 phút, rồi bỏ ra khay để nguội. Nếu nướng lâu hơn, bánh sẽ giòn hơn.

