

3

Cookies με κάστανο

ΥΛΙΚΑ

για τη ζύμη

600 γρ. Πουρέ κάστανο

80 γρ. Ζάχαρη

100 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής

100 γρ. Βούτυρο (μαλακό)

1 πρέζα αλάτι

5 γρ. Μπέικιν πάουντερ

100 γρ. Κάστανο (τρίμμα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε μια ζύμη με όλα τα υλικά μαζί. Την αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες. Γεμίζουμε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και σε λαμαρίνα με λαδόκολλα φτιάχνουμε μικρά βραχάκια αφήνοντας λίγη απόσταση μεταξύ τους. Γεμίζουμε τη λαμαρίνα και ψήνουμε αμέσως στους 180°C για 20' μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα.



Τα συγκεκριμένα cookies δίνουν τη δυνατότητα στον καταναλωτή να τα «βουτήξει» και να τα απολαύσει σε λευκή ή μαύρη σοκολάτα!