



Простое и вкусное печенье с кусочками шоколада - быстро готовится, выпекается и также быстро поедается...

### **Ингредиенты:**

- мука - чуть меньше, чем 2,5 ст. (около 2 ст.+1/3 ст.)
- сливочное масло - 170 г
- сахар - 1,5 ст.
- яйца - 2 шт.
- измельченный шоколад (или шоколадные чипсы, "кнопки" и т.д.) - 1,5 ст.
- ванилин
  
- сода - 0,5 ч.л.
- соль - 0,5 ч.л.

### **Приготовление:**

*Количество сахара в рецепте может варьироваться в зависимости от сладости шоколада - если шоколад сладкий - сахара можно чуть меньше использовать.*

Муку соединить с солью и содой. Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром до пышности, добавить яйца, взбить. Понемногу добавить муку с содой и солью.



Шоколад измельчить на небольшие кусочки 1-1,5 см или использовать готовые шоколадные чипсы, "кнопки".

Аккуратно добавить шоколад в тесто, перемешать с помощью лопатки.



Лист для выпечки застелить пергаментной бумагой. Выложить печенье на лист с помощью чайной или десертной ложки, отступая от каждого на 3-5 см.



Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке 12-15 минут - не больше!  
Печенье должно быть мягким и воздушным внутри.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}