



Choco cookies

Bahan-bahan:

- 200 gram tepung terigu serbaguna
- 100 gram mentega (unsalted), suhu ruangan
- 100 gram gula pasir
- 50 gram gula coklat
- 1 butir telur
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 1/2 sendok teh baking soda
- 1/4 sendok teh garam
- 150 gram cokelat chip (atau potongan cokelat batang)

Langkah-langkah:

1. Persiapkan Oven dan Loyang:

- Panaskan oven pada suhu 180°C (350°F).
- Lapisi loyang dengan kertas roti atau silpat agar cookies tidak menempel.

2. Campurkan Bahan Kering:

- Ayak tepung terigu, baking soda, dan garam ke dalam mangkuk. Sisihkan.

3. Mixer Mentega dan Gula:

- Dalam mangkuk besar, kocok mentega dengan gula pasir dan gula coklat menggunakan mixer kecepatan sedang hingga lembut dan berwarna terang (sekitar 3-4 menit).

4. Tambahkan Telur dan Vanili:

- Masukkan telur dan ekstrak vanili ke dalam adonan mentega, kocok hingga tercampur rata.

5. Gabungkan Bahan Kering dan Basah:

- Tambahkan campuran tepung sedikit-sedikit ke dalam adonan basah, aduk rata dengan spatula atau mixer kecepatan rendah.

6. Tambahkan Cokelat:

- Masukkan cokelat chip ke dalam adonan dan aduk hingga merata.

7. Bentuk Adonan:

- Ambil satu sendok makan adonan dan bulatkan, lalu letakkan di atas loyang. Beri jarak antar adonan karena cookies akan melebar saat dipanggang.

8. Panggang Cookies:

- Panggang di oven selama 10-12 menit atau hingga pinggiran cookies berwarna keemasan.
- Setelah matang, biarkan cookies di atas loyang selama beberapa menit, lalu pindahkan ke rak pendingin agar benar-benar dingin.