



Peanut butter cookies με σοκολάτα

- **Μερίδες:** 20-22 μπισκότα
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Υλικά

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- ½ κ.γ. αλάτι
- 112 γρ. βούτυρο αγελαδινό, σε θερμοκρασία δωματίου
- **70 γρ. Canderel μίγμα με μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia**
- 1 μεγάλο αυγό
- 1 βανίλια σε σκόνη
- 120 γρ. φυστικοβούτυρο
- 100 γρ. νιφάδες σοκολάτας

Εκτέλεση

1) Σε μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι.

2) Σε άλλο, μεγαλύτερο μπολ, χτυπάμε με μίξερ χειρός, το βούτυρο και το **Canderel μίγμα με μαύρη ζάχαρη και με γλυκαντικό από το φυτό stevia** για 2 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το αυγό, τη βανίλια και το φυστικοβούτυρο και ξαναχτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

3) Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά, με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να ενωθεί το αλεύρι με το υγρό μείγμα. Ρίχνουμε τις νιφάδες σοκολάτας και ανακατεύουμε μέχρι να απλωθούν ομοιόμορφα στη ζύμη.

4) Πλάθουμε μικρές μπάλες και τις τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τις πιέζουμε ελαφρώς με πιρούνι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για περίπου 20 λεπτά, μέχρι να χρυσίσουν. Περιμένουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά και σερβίρουμε.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**