

## Espresso chocolate chip cookies

**Μερίδες:** 15-16 μπισκότα **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 12 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 10-30 λεπτά

Φυλάμε τα μπισκότα καλυμμένα για 5 μέρες, σε θερμοκρασία δωματίου.

### Υλικά:

150 γρ. μαύρη ζάχαρη  
110 ml ηλιέλαιο  
30 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη  
60 ml καφέ espresso  
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας  
270 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
½ κ.γλ. μαγειρική σόδα  
¼ κ.γλ. αλάτι  
100 γρ. [Κουβερτούρα σε σταγόνες Nestlé Dessert](#)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε την ζάχαρη, το ηλιέλαιο, το φυτικό ρόφημα, τον καφέ και το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε πολύ καλά με ένα μίξερ χειρός ή ένα σύρμα.
- 2) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα και το αλάτι.
- 3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι στα υγρά και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη. Τέλος προσθέτουμε την μισή ποσότητα απο τις [σταγόνες κουβερτούρας Nestlé Dessert](#), ανακατεύουμε ίσα ίσα μέχρι να ενσωματωθούν στη ζύμη και αφήνουμε τη ζύμη στο ψυγείο για 30 λεπτά ή στην κατάψυξη για 10 λεπτά.
- 4) Πλάθουμε 15 μπαλάκια περίπου 40 γρ. το καθένα, τα μεταφέρουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και τα πιέζουμε ελαφρώς με το χέρι.

- 5) Μοιράζουμε πάνω από τα μπισκότα τις υπόλοιπες [σταγόνες κουβερούρας Nestlé Dessert](#) και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 12 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.