

Brownie cookies

Μερίδες: 10-12 cookies **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-11 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Φυλάσσουμε τα cookies καλυμμένα αεροστεγώς, σε δροσερό σημείο, για 4 μέρες.

Υλικά:

110 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
45 γρ. κακάο, κοσκινισμένο
10 γρ. κορν φλάουρ
¾ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γλ. αλάτι
90 γρ. νερό
170 γρ. μαύρη ζάχαρη
30 γρ. ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο
½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
100 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
ανθός αλατιού (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το κακάο, το κορν φλάουρ, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
- 2) Σε κατσαρολάκι ανακατεύουμε το νερό με τη ζάχαρη και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Αποσύρουμε όσο αχνίζει και πριν βράσει, προσθέτουμε το λάδι, το εκχύλισμα βανίλιας και την κουβερτούρα και ανακατεύουμε καλά να λιώσει η σοκολάτα.
- 3) Ρίχνουμε το σοκολατένιο μείγμα στο μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα, ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.

*Το συγκεκριμένο μείγμα καλύτερα το ψήνουμε επιτόπου, δεν το ετοιμάζουμε για να το αποθηκεύσουμε για αργότερα μέσα στη μέρα ή την επόμενη.

4) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, ρίχνουμε από 1 γεμάτη κ.σ. του τελικού μείγματος για κάθε μπισκότο, αφήνοντας κενά μεταξύ τους γιατί θα απλώσουν στο ψήσιμο. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγο ανθό αλατιού.

5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 10-11 λεπτά (θα είναι μαλακά όταν τα βγάλουμε). Αφήνουμε να κρυώσουν για 10-15 λεπτά και σερβίρουμε.