

## Σοκολατενια Cookies

### Υλικά για 20 μέτρια κομμάτια

1 κούπα ζάχαρη ( 180γρ. )

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις + ίσως λίγο ακόμη

50 γρ. κακάο

1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ

3 κουταλιές της σούπας βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

2 μέτρια αυγά

1 πακέτο (100γρ.) σταγόνες κουβερτούρας

το ξύσμα και τον χυμό από ένα πορτοκάλι

λίγη άχνη

### Εκτέλεση

Βάζουμε σε μια λεκανίτσα το αλεύρι και το κακάο κοσκινισμένα.

Προσθέτουμε το μπέικιν την ζάχαρη και τ' ανακατεύουμε όλα μαζί μ' ένα κουτάλι.

Ρίχνουμε το βούτυρο και το λιώνουμε μέσα στα υπόλοιπα υλικά με το χέρι μας.

Χτυπάμε τα αυγά και τα ρίχνουμε μέσα στην λεκανίτσα μαζί με το ξύσμα και τον χυμό του πορτοκαλιού.

Προσθέτουμε τις σταγόνες της σοκολάτας και ανακατεύουμε.

Η ζύμη που θα έχουμε θα είναι λίγο υγρή.

Εάν κολλάει πολύ στα χέρια μας, προσθέτουμε λίγο ακόμη αλεύρι, όταν λέμε όμως λίγο εννοούμε **ΛΙΓΟ**, δηλαδή το πολύ μια χουφτίτσα !!

Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για μισή με μια ώρα.

Στρώνουμε κόλα ψησίματος ή σιλικόνη στο ταψί και πλάθουμε μπαλάκια με την ζύμη σαν ένα μικρό κεφτεδάκι.

Βάζουμε σ' ένα πιατάκι ζάχαρη άχνη και τυλίγουμε το κάθε μπαλάκι μέσα στην ζάχαρη, σαν να το αλευρώνουμε.

Εάν δείτε ότι σας παιδεύει η ζύμη και δεν πλάθεται και κολλάει στα χέρια σας, πάρτε το υλικό μ' ένα κουτάλι της σούπας και μ' αυτό βάζετε βουναλάκια στην ζάχαρη και βουρ στο ταψί.

Αφήστε αρκετή απόσταση μεταξύ τους γιατί απλώνουν.

Μην προσπαθήσετε να τους δώσετε σχήμα.

Βάλτε τα απλά σαν βουναλάκια και αυτά θα απλώσουν κατά το ψήσιμο και θα γίνουν ομοιόμορφα.

Εάν θέλετε, βάλτε τα μέσα στα χαρτάκια που κάνουμε τα brownies για να κρατήσουν στρογγυλό σχήμα.

Ζεσταίνουμε τον φούρνο στους 170 βαθμούς σε πάνω κάτω φωτιά και ψήνουμε για 20 λεπτά.

Μην ξεγελαστείτε που θα τα δείτε μαλακά, μόλις τα βγάλετε από τον φούρνο σε 5 λεπτά σφίγγει η ζύμη ενώ αν τα ψήσετε παραπάνω θα σας γίνουν πολύ σκληρά.