

Chocolate Chip Cookies



Prep Time: 10 mins

Cook Time: 10 mins

How are you doing?



Ingredients

- $\frac{3}{4}$ cup of plain flour
- $\frac{1}{2}$ cup of whole wheat flour
- $\frac{1}{2}$ teaspoon of baking soda
- $\frac{1}{2}$ teaspoon of baking powder
- $\frac{1}{2}$ teaspoon of fine sea salt
- 105g of Healthier Choice Symbol (HCS) oil 
- 155g of cook & bake sweetener
- 1 teaspoon of vanilla essence
- 130g of dark chocolate chips
- 1 large Healthier Choice Symbol (HCS) egg 
- 1 egg yolk, at room temperature

Method

1. Preheat the oven to 175°C.
2. Line baking tray with a parchment paper.
3. In a medium bowl, mix the flour, baking soda, baking powder, and salt.
4. Thoroughly mix the HCS oil and sweetener in a separate bowl using an electric mixer, for about 2 mins.
5. Add the egg, yolk, and vanilla essence.
6. On low speed, gradually fold in the flour mixture. Stir in the chocolate chips.
7. Divide the dough into 1 $\frac{1}{2}$ tablespoon sized balls and drop onto the baking tray.
8. Bake for 9 to 10 mins, or until golden brown.
9. Cool for 2 mins before moving them to wire racks to cool completely.
10. Cookies can be stored in an airtight container at room temperature for up to 3 days.



சாக்லட் சிப் குக்கீஸ்

தயாரிப்பு நேரம்: 10 நிமிடங்கள்

சமையல் நேரம்: 10 நிமிடங்கள்

நல்லா
இருக்கீங்களா?



தேவையான பொருட்கள்

- ¾ குவளை மைதா மாவு
- ½ குவளை முழுதானிய மாவு
- ½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் சோடா
- ½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பவுடர்
- ½ தேக்கரண்டி கடல் உப்பு
- 105 கிராம் Healthier Choice Symbol (HCS) எண்ணெய்
- 155 கிராம் "குக் அண்ட் பேக்" இனிப்பூட்டி
- 1 தேக்கரண்டி வெனிலா எசன்ஸ்
- 130 கிராம் டார்க் சாக்லட் சிப்ஸ்
- 1 பெரிய Healthier Choice Symbol (HCS) முட்டை
- 1 முட்டையின் மஞ்சள் கரு, அறை வெப்பநிலையில்



செய்முறை

1. தூட்டடுப்பை 175°C தூடேற்றவும்.
2. பேக்கிங் தட்டில் வரைதோல் தாளை வைக்கவும்.
3. நடுத்தரமான கிண்ணத்தில், மாவு, பேக்கிங் சோடா, பேக்கிங் பவுடர் மற்றும் உப்பு சேர்த்துக் கலக்கவும்.
4. மிக்ஸர் கிண்ணத்தில், HCS எண்ணெய்யுடன் இனிப்பூட்டி சேர்த்து, சுமார் 2 நிமிடங்களுக்கு நன்றாக மிக்ஸரில் அடிக்கவும்.
5. முட்டை, மஞ்சள் கரு மற்றும் வெனிலா எசன்ஸ் சேர்க்கவும்.
6. மிக்ஸரின் வேகத்தைக் குறைத்து, மாவுக் கலவையைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சேர்த்து அடிக்கவும். சாக்லட் சிப்ஸ் சேர்க்கவும்.
7. இந்த மாவை 1½ மேசைக்கரண்டி அளவிலான உருண்டைகளாக்கி, பேக்கிங் தட்டில் வைக்கவும்.
8. சுமார் 9 முதல் 10 நிமிடங்களுக்கு, அல்லது பொன்னிறமாகும் வரை பேக் செய்யவும்.
9. 2 நிமிடங்களுக்கு ஆறவைத்த பிறகு, கம்பி அடுக்கில் முழுமையாக ஆறவைக்கவும்.
10. இந்த குக்கீஸை அறை வெப்பநிலையில் காற்றுபுகாத கலனில் அடைத்து 3 நாட்கள் வரை வைத்திருக்கலாம்.

