

Best Chocolate Chip Cookies

Ingredients

- 1 cup butter, softened
- 1 cup white sugar
- 1 cup packed brown sugar
- 2 eggs
- 2 teaspoons vanilla extract
- 3 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon baking soda
- 2 teaspoons hot water
- 1/2 teaspoon salt
- 2 cups semisweet chocolate chips
- 1 cup chopped walnuts

Directions

1. Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C).
2. Cream together the butter, white sugar, and brown sugar until smooth. Beat in the eggs one at a time, then stir in the vanilla. Dissolve baking soda in hot water. Add to batter along with salt. Stir in flour, chocolate chips, and nuts. Drop by large spoonfuls onto ungreased pans.
3. Bake for about 10 minutes in the preheated oven, or until edges are nicely browned.

I migliori biscotti al cioccolato

Ingredienti

- 1 tazza di burro, ammorbidito
- 1 tazza di zucchero bianco
- 1 tazza di zucchero di canna
- 2 uova
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di acqua calda
- mezzo cucchiaino di sale
- 2 tazze di gocce di cioccolato fondente
- 1 tazza di noci tritate

Indicazioni

1. Preriscaldare il forno a 350 gradi F (175 ° C).
2. Mescolare insieme il burro, lo zucchero bianco e zucchero di canna fino a che diventi cremoso. Sbattere le uova una alla volta, poi aggiungere la vaniglia. Sciogliere il bicarbonato in acqua calda. Aggiungere alla pastella il sale. Mescolare la farina, le gocce di cioccolato e le noci. Versare come delle grandi gocce in una teglia non unta.
3. Cuocere per circa 10 minuti nel forno preriscaldato, o fino a quando i bordi sono ben dorati.