કુકીઝ રેસિપિ

ચોકલેટ રોઝ કુકી સ્ટીક્સ

સામગ્રી

1/4 કપ મેંદો
1/4 કપ કોકો પાવડર
5 ટેબલસ્પૂન કોલ્ડ બટર
1/2 કપ કન્ડેન્સ મિલ્ક
1/4 ટીસ્પૂન રોઝ એસેન્સ
1/2 કપ મેલ્ટેડ વ્હાઇટ ચોકલેટ
થોડાં ટીંપા પિંક જેલ કલર
ગાર્નિશ માટે ગુલાબની સૂકી પાંદડી

રીત

» એક બાઉલમાં મેંદો, કોકો પાવડર ચાળો. તેમાં માખણ નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
» તેમાં કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક અને રોઝ એસેન્સ નાખી મિક્સ કરી કુકીનો લોટ તૈયાર કરો.
» લોટને બે પાર્ચમેન્ટ પેપર વચ્ચે મૂકી 1 સે.મી. જાડી રોટલી વણી ફ્રિજમાં 15-20 મિનિટ મૂકો.
» ઓવનને 180 સે. તાપમાને પ્રીહીટ કરો. બેકિંગ ટ્રેમાં પાર્ચમેન્ટ પેપર કે સિલિકોન મેટ મૂકો.
» લોટ કઠણ થાય એટલે એમાંથી 1 સે.મી. જાડી લાંબી પટ્ટીઓ કાપો. જો લોટ નરમ લાગે તો થોડી વધુ વાર ફ્રિજમાં રાખો.
» કુકી સ્ટીક્સને 180 સે. તાપમાને ઓવનમાં 15-20 મિનિટ બેક કરો. બેક થઇ જાય એટલે બહાર કાઢી એકદમ ઠંડી કરો.
» મેલ્ટેડ વ્હાઇટ ચોકલેટમાં થોડાં ટીપાં પિંક કલર મિક્સ કરો.
» મેલ્ટેડ પિંક ચોકલેટમાં અડધી કુકી સ્ટીક્સ બોળી ગુલાબની સૂકી પાંદડીઓથી ડેકોરેટ કરો.

સિનેમન કુકીઝ

સામગ્રી

1 1/4 કપ ઘઉંનો લોટ
1/2 કપ સોલ્ટેડ બટર
1/4 કપ + 1 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
1/2 ટીસ્પૂન + 1/4 ટીસ્પૂન તજ પાવડર
1/4 ટીસ્પૂન જાયફળ પાવડર
1 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
1 1/2 ટેબલસ્પૂન દૂધ

રીત

» એક બાઉલમાં ઘઉંનો લોટ, તજ પાવડર અને જાયફળ પાવડર મિક્સ કરો.
» બટર અને શુગરને ક્રીમી અને સ્મુધ થાય ત્યાં સુધી બીટ કરો. તેમાં વેનિલા એસેન્સ નાખી મિક્સ કરો.
» ત્યાર બાદ તેમાં લોટનું મિશ્રણ બે ભાગમાં ધીમે ધીમે નાખી બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં દૂધ નાખી લો સ્પીડે લોટ ભેગો થાય ત્યાં સુધી મિક્સ કરો.
» લોટને ક્લિંગ ફિલ્મમાં લપેટી ફ્રિજમાં 15 મિનિટ મૂકો.
» ઓવનને 175 સે. તાપમાને પ્રીહીટ કરો. લોટમાંથી 1/4” જાડી રોટલી વણો. કુકી કટરથી મનપસંદ આકારમાં કટ કરો.
» પાર્ચમેન્ટ પર મૂકેલી બેકિંગ ટ્રેમાં કુકીઝ ગોઠવી ઉપર તજ પાવડર અને ખાંડ ભભરાવો.
» ઓવનમાં કુકીઝને 175 સે. તાપમાને 10 મિનિટ બેક કરો.
» કુકીઝને ઓવનમાંથી કાઢી એકદમ ઠંડી કરી એરટાઇટ બરણીમાં ભરો.

ચોકલેટ નટેલા લાવા કુકીઝ

સામગ્રી:

2 કપ મેંદો
200 ગ્રામ બટર
1/2 કપ ખાંડ
1/4 કપ બ્રાઉન શુગર
2 નંગ ઇંડાં
3/4 કપ કોકો પાવડર
1 ટીસ્પૂન બેકિંગ પાવડર
3 ટીસ્પૂન કોર્નફ્લોર
1 ટીસ્પૂન મીઠું
2 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
24 ટેબલસ્પૂન નટેલા સ્પ્રેડ
1 કપ ચોકલેટ ચિપ્સ

રીત

» બેકિંગ શીટને પાર્ચમેન્ટ/બેકિંગ પેપરથી તૈયાર કરી તેના પર 24 ટેબલસ્પૂન નટેલા એકબીજાને અડકે નહિ એ રીતે મૂકી ફ્રિજમાં એક કલાક અથવા સખત થાય ત્યાં સુધી મૂકો.
» એક બાઉલમાં મેંદો, કોર્નફ્લોર, કોકો પાવડર, બેકિંગ પાવડર અને મીઠું ચાળી મિક્સ કરો.
» બીજા એક બાઉલમાં માખણ, ખાંડ અને બ્રાઉન શુગર લાઇટ અને ફ્લફી થાય (લગભગ બે મિનિટ) ત્યાં સુધી બીટ કરો.
» તેમાં ઈંડાં અને વેનિલા એસેન્સ નાખી મિક્સ કરો. ત્યાર બાદ મેંદા-કોકોનું મિશ્રણ નાખી મિક્સ કરો. તેમાં ચોકલેટ ચિપ્સ નાખો. થોડી ચિપ્સ કુકીઝ પર ભભરાવવા રહેવા દો.
» લોટના મિશ્રણમાંથી 24 લૂઆ પાડો. તેને હથેળીમાં થાપી વચ્ચે ફ્રોઝન નટેલા બોલ મૂકો. ધાર વાળી કુકીઝ તૈયાર કરો. નટેલા જલ્દી પીગળી જાય છે એટલે થોડું થોડું જ ફ્રિજમાંથી કાઢો.
» બેકિંગ શીટ પર 2” ના અંતરે કુકીઝ મૂકો. ચોકલેટ ચિપ્સ ભભરાવી એક કલાક ફ્રિજમાં મૂકો.
» ઓવનને 175 સે. તાપમાને પ્રીહીટ કરો. બેકિંગ શીટને ઓવનમાં મૂકી કુકીઝ બેક કરો. કુકીઝ ધાર પરથી સહેજ ક્રિસ્પી અને વચ્ચેથી સોફ્ટ હોય ત્યાં સુધી થવા દો.
» ચોકલેટ નટેલા લાવા કુકિઝને સર્વ કરતાં પહેલાં 10 મિનિટ રહેવા દો.