

Μπισκότα με «Μπισκότα» Σοκολάτας



Μερίδες: 30 μπισκότα

Υλικά:

- ½ φ ζάχαρη
- ¼ φ μαύρη ζάχαρη
- ¼ φ ελαιόλαδο
- 1 κ.γ βανίλια
- 1 ασπράδι
- 1 φ αλεύρι
- ½ κ.γ baking soda
- ¼ κ.γ αλάτι
- ½ φ μικρά σοκολατάκια «chocolate chips»

Εκτέλεση:

- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 190°C/ 375°F.
- Ανακατέψτε τη ζάχαρη, το λάδι, η βανίλια και το αυγό σε ένα μεγάλο μπολ.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε.
- Βάλτε σε λαδωμένο ταψί με κουτάλι σούπας και ψήστε για 8 – 10 λεπτά ή μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Ανά μερίδα:

- Θερμίδες: 75
- Πρωτεΐνη: 1 γρ.
- Υδατάνθρακες: 14 γρ.
- Λίπη: 2 γρ.

Τα μπισκότα αυτά έχουν το μισό λίπος από άλλα του είδους τους χωρίς όμως να στερούν τη απόλαυση!