

Cookies



Uno tira l'altro, i cookies sono dei biscotti al cioccolato, ottimi per la colazione o la merenda. Velocissimi da preparare e altrettanto veloci da spazzolare, non farete in tempo a sfornarli che saranno già finiti.

Ingredienti per 12 cookies

230 g di farina 00

110 g di burro

100 g di zucchero di canna

1 uovo

$\frac{1}{2}$ bustina di lievito

1 pizzico di sale

125 g di cioccolato (gocce o pezzettoni)

Setacciare la farina con il lievito, aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale.

Aggiungere l'uovo e il burro freddo. Lavorare e amalgamare bene il composto.

Nel frattempo tagliare il cioccolato a pezzetti e unire all'impasto, in alternativa o in aggiunta per i più golosi usare le gocce di cioccolato fonde.

Lavorare qualche minuto e formare una palla. Avvolgerla nella carta trasparente e lasciarla riposare in frigo

per 1 h.

Prendere piccole porzioni di impasto, lavorarle con le mani in modo da formare delle palline e schiacciarle sulla placca del forno.

Cuocere in forno statico a 175° per 30 minuti circa.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)