

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con gocce di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 120 g burro ammorbidito
- 120 g zucchero di canna
- 60 g zucchero
- 1 uovo sbattuto
- 1/2 cucchiaino vaniglia
- 180 g farina
- 1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino sale
- 120 g gocce di cioccolato fondente (o pezzi di cioccolato)
- 60 g noci tritate.

PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldare il forno a circa 190° e imburrare le teglie. Con un mixer elettrico a velocità media frullare il burro con gli zuccheri, poi aggiungere l'uovo e la vaniglia. Setacciare la farina con il bicarbonato e il sale, aggiungere le gocce di cioccolato, le noci e

mescolate per ottenere un'impasto omogeneo.

Fate cadere l'impasto a cucchiainate sulla teglia (a 5 cm di distanza); le dosi sono per 24 biscotti.

Fate cuocere nel forno per 10-12 minuti, fino a quando i biscotti avranno un bel colore.

Fateli raffreddare sulle teglie stesse per 5 minuti, poi toglieteli con una paletta e trasferiteli su una griglia per farli raffreddare.

Dovrebbero risultare croccanti fuori e più morbidi dentro.

Se amate i biscotti con gocce di cioccolato non perdetevi i nostri [cookies](#) americani, anche nella variante [con le arachidi](#)!