

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chocolate cookies

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 13 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE
250 gr
ZUCCHERO 220 gr
FARINA 00 250 gr
FIOCCHI D'AVENA MACINATI 220 gr
TUORLI 2
CIOCCOLATO FONDENTE RIDOTTO A
PEZZETTINI 240 gr
BICARBONATO cucchiaino - 1
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1
SALE mezzo cucchiaino -

PREPARAZIONE

1 Lavorate con una frusta il burro con lo zucchero fino a farlo diventare una crema, aggiungete i tuorli e farli amalgamare al burro. Unite la farina, i fiocchi macinati, il bicarbonato, il sale e il lievito.

L'impasto risulterà un po' appiccicoso, ma non aggiungete altra farina.



2 Unte anche la cioccolata e impastate bene



3 Una volta amalgamato, mettete in frigo e lasciatelo riposare per 30 minuti



4 Dopo questo intervallo, formate con l'impasto delle palline un po' più piccole di una noce e mettetele nelle teglie coperte con carta forno.

Mettete i biscotti un po' distanti l'uno dall'altro altrimenti in cottura si uniscono



5 Passate in forno caldo a 180 per gradi per 13 minuti se si usa il forno ventilato, qualche minuto in più se si usa il forno statico.

Eccoli pronti:



NOTE

Appena sfornati i biscottini saranno morbidi, si secceranno una volta raffreddati. Conservare in scatole di latta. Il passaggio in frigo fa sì che i biscotti non appiattiscano nel forno.