

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cioccocoookies

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 150 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 50 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 60 gr  
TUORLI 1  
AOMA VANIGLIA O VANILLINA  
cucchiaino - 1  
FARINA 00 270 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
GOCCE DI CIOCCOLATO 200 gr

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete il burro tagliato a tocchetti, i 2 tipi di zucchero ed il tuorlo d'uovo e mescolare bene con la frusta fino ad ottenere una crema.



**2** Aggiungete 2/3 di gocce di cioccolato e mescolare.



**3** Unite l'aroma di vaniglia, mescolare bene il tutto con un cucchiaio e trasferire il composto in una casseruola.



4 Sciogliete il composto a fuoco basso fino ad avere una crema.



5 Trasferire il tutto nella ciotola ed aggiungete la farina ed il lievito.



6 Impastare con le mani.



- 7 Formate delle palline, schiacciatele e trasferitele in una placca da forno foderata di carta forno.

Coprite con le gocce rimaste.



- 8 Infornate a 180°C per 10-15 minuti.



