

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies americani

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI 115 PEZZI CIRCA

FARINA 00 350 gr
BURRO AMMORBIDITO 120 gr
ZUCCHERO 150 gr
ZUCCHERO DI CANNA 150 gr
UOVA 2
GOCCE DI CIOCCOLATO 250 gr
NOCCIOLE TRITATE 120 gr
FIOCCHI D'AVENA TRITATI 100 gr
BICARBONATO 1/2 cucchiaino -
SALE
AROMA VANIGLIA

PREPARAZIONE

- 1 Mischiare la farina, l'avena, il bicarbonato e il sale e mettere da parte.
In un' altra ciotola mischiare il burro, i due tipi di zucchero e la vaniglia.

Dopo aver ottenuto la crema si aggiungono le due uova una alla volta meschiando bene tra un uovo e l'altro.

A questo punto si aggiungerà poco alla volta la miscela di farina preparata in precedenza. Aggiungiamo ora le nocciole tritate.



2 In ultimo aggiungiamo le gocce di cioccolato impastando per bene il tutto.



3 Otterremo così questo impasto.



4 Ricaviamo ora delle palline della quantità di un cucchiaino colmo, ponendole ben distanziate l'una dall'altra su di una teglia.



5 Cuociamo a 180° per una decina di minuti i biscotti, i quali, a fine cottura si presenteranno così.

