

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies golosi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI PER 18 PEZZI

FARINA 600 gr
FECOLA 200 gr
ZUCCHERO 150 gr
ZUCCHERO DI CANNA 200 gr
UOVA 3
LIEVITO PER DOLCI 2 bustine
BURRO MORBIDO 250 gr
MIELE 2 cucchiaini da tavola
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr
CIOCCOLATO BIANCO 100 gr
GRANELLA DI ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE



2 Spezzetate i 3 tipi di cioccolato.



3 In una ciotola mescolare le farine e il lievito.



4 In una seconda ciotola mescolare le uova, gli zuccheri ed il miele.





5 Alla farina unite il burro ed impastare.



6 Versate il composto di uova sulla farina e mescolare.



7 Unite i 3 tipi di cioccolato.



8 Preriscaldate il forno a 200°C.

Formate delle palline grandi come noci, schiacciatele e mettetele in una placca da forno foderata di carta forno.



9 Infornate per 20 minuti.



10 Se volete potete unire poco cacao al composto e formare i biscotti nello stesso modo.





