

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *20 DI RIPOSO*



INGREDIENTI

BURRO 120 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 1
bustina

FARINA 00 250 gr

AMIDO 50 gr

CACAO AMARO 50 gr

UOVA 2

GOCCE DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

1 Mescolare prima gli ingredienti solidi e poi aggiungere le uova e il burro già ammorbidito.



2



3



4



- 5 Utilizzare prima un frullatore per amalgamare al meglio la miscela, poi procedete con un cucchiaino.



6



7 Impastate, infine, con le mani.



8 Quando il composto ha preso corpo riporlo in frigorifero per almeno 20 minuti.

Nel frattempo accendere il forno e portarlo a 200°C.



9



10 Quando l'impasto è ben riposato e freddo, fare prima delle palline e poi schiacciarle tra le mani.



11



12



13 Disporre i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno.

Infernare a 200°C per 12-15 minuti.



14



15 Farli raffreddare su una gratella e poi inscatolarli.

