

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I goccioloni

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BURRO 350 gr
FARINA 00 500 gr
LIEVITO PER DOLCI 5 gr
UOVA 3
ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr
MIELE 25 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 300 gr
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e tagliatelo a pezzetti.

Sciogliete un pizzico di sale in una ciotola con 1 cucchiaio di acqua.

Setacciare la farina con il lievito.

Nella planetaria mettete le uova, lo zucchero ed il miele, ed il sale, iniziate a mescolare con la frusta a K nell'impastatrice ed unire il burro.



2 Unite la farina ed impastare infine unite le gocce di cioccolato.

Trasferite il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia e fate scendere l'impasto a mucchietti delle dimensioni di una noce, distanti tra loro, sopra una placca foderata con carta da forno.



3 Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti fino a quando i biscotti saranno ben dorati.

Sfornate i biscotti, lasciateli raffreddare e staccateli dalla carta aiutandovi con una

spatola.



4



5