

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cookie bars: biscotti a barretta natalizi facili e golosi per le feste

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prepara le tue **cookie bars natalizie** con lenticchie di cioccolato colorate! Un dolce semplice da realizzare e perfetto per decorare la tua tavola delle feste. Scopri come **farle a casa** con questa **ricetta facile**.

### INGREDIENTI PER CUCINARE LE COOKIE BARS

FARINA 00 250 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

UOVO 1

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI ½

bustine

LENTICCHIE COLORATE DI

CIOCCOLATO

### COME FARE LE COOKIE BARS

**1** Lavora in una terrina lo zucchero con il burro freddo tagliato a pezzetti, aggiungi la farina,

il lievito e le uova.





- 2 Mescola l'impasto, inizialmente con un cucchiaio, poi versalo su un piano di lavoro pulito e lavoralo con le mani fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.



- 3 Unisci anche le lenticchie di cioccolato colorate, meglio se verdi e rosse per richiamare i colori Natalizi, distribuiscile e mescolale bene all'impasto. Forma di nuovo una palla, avvolgila con della pellicola trasparente e ponila in frigo per 30 minuti per farla rassodare.



- 4 Passati i 30 minuti distribuisce il composto in una teglia aiutandoti con le mani, livella bene la superficie. Distribuisce sopra altre lenticchie di cioccolato e inforna a 180°C per 15-20 minuti circa o fino a doratura. Una volta cotto lascia intiepidire, infine taglia il dolce a tocchetti per dare forma alle tue cookie bars di Natale.



## COOKIE BARS NATALIZIE CON LENTICCHIE DI CIOCCOLATO: DOLCI

Le **cookie bars natalizie** sono un **dolce di ispirazione americana**, perfetto per chi desidera portare un tocco di creatività sulla tavola delle feste. Facili da preparare, richiedono pochi ingredienti ma garantiscono un risultato goloso e scenografico. **Le lenticchie di cioccolato rosse e verdi richiamano i colori del Natale**, rendendo queste **barrette** irresistibili sia per i più piccoli che per gli adulti.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere cookie bars perfette, assicurati che il burro sia freddo al momento di lavorarlo con lo zucchero: questo darà all'impasto una consistenza migliore.

Se avanzano lenticchie di cioccolato, usale per decorare [muffins](#) o [biscotti](#).

Inoltre, se hai della farina o dello zucchero prossimo alla scadenza, questa ricetta è un'ottima occasione per utilizzarli senza sprechi.

## COME CONSERVARE LE COOKIE BARS

Le **cookie bars natalizie** si conservano in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 3-4 giorni. Puoi anche congelarle già tagliate a tocchetti: basterà lasciarle scongelare a temperatura ambiente per gustarle fresche come appena fatte.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Brownies in friggitrice ad aria](#): perfetti per chi ama i dolci densi e ricchi.

[Biscotti di Natale facili](#): ideali per i bambini e per decorare l'albero di Natale.

[Frustingo](#): un dessert tradizionale ricco di sapore e gusto.

[Pigne al cioccolato](#): dolcetti croccanti e golosi per le festività.

[Tronchetto di Natale](#): il classico dessert natalizio del nord Europa, elegante e goloso.