

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 120 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 60 gr
ZUCCHERO CANNA SCURO 80 gr
ZUCCHERO DI CANNA CHIARO 80 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
FARINA 00 250 gr
CACAO AMARO 2 cucchiaini da tavola
UOVA 2
GOCCE DI CIOCCOLATO 60 gr

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete i vari tipi di zucchero, le uova, il burro e mescolare.



3 Unite il cacao ed il lievito e mescolare.



4 Unite poco per volta la farina ed impastare.

Incorporate le gocce di cioccolato ed impastare.



5 Fate riposare nel frigorifero per 1 ora e mezza.



6 Accendete il forno a 200°C mezz'ora prima di infornare i cookies.

Con l'impasto formate delle palline grandi come noci.



7 Mettete i cookies in una placca da forno foderata di carta forno e schiacciate leggermente.





8 Infornate per 20 minuti.



