

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies con gocce di cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE
150 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

NOCCIOLE TRITATE 100 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE
100 gr

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Sopra la spianatoia mettete la farina, il burro, gli zuccheri, il lievito, la vanillina, il sale ed

iniziate ad impastare.

Unite l'uovo, le nocciole e da ultimo le gocce, senza lavorarle troppo.

Formate con l'impasto delle palline e mettetele sopra una placca da forno rivestita di carta forno.

Infornate a 180°C per 15 minuti.