



Biscotti Cookies - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

di Manu 99 dolci - biscotti - zucchero di canna

INGREDIENTI

80gr di burro

25 gr di zucchero semolato

25 gr di zucchero di canna

1 tuorlo

120 gr di farina bianca tipo"00"

100 gr di cioccolato a pezzetti piccoli oppure usare le gocce di cioccolato

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

un pizzico di sale.

Procedimento:

Mettere il burro morbido in una ciotola ed unirvi gli zuccheri,poi iniziare a lavorare fino ad ottenere una crema bella liscia.Incorporare il tuorlo, 1-2 cucchiari di acqua e mescolare,poi aggiungere la farina setacciata a pioggia, una presa di sale e il lievito.Aggiungere il cioccolato spezzettato o le gocce di cioccolato e amalgamare.

Mettere poi sulla teglia con carta forno,piccoli mucchietti col cucchiaino della grandezza di una noce,schiacciarli leggermente e distanziarli tra loro(ne verranno circa 20)

Cuocere in forno caldo a 190° per circa 12-15 minuti. Farli raffreddare e poi servirli!!.