



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 cucchiaini 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°C per circa 12-15 minuti. Farli raffreddare e poi servirli!!