

COOKIES CIOCCOLATO E NOCCIOLE

I biscottoni tipicamente anglosassoni sono una merenda perfetta per una domenica invernale!



INGREDIENTI:

- 200 g.** farina
- 30 g.** Cacao amaro in polvere Emilia
- 10 g.** zucchero di canna
- 100 g.** zucchero bianco
- 125 g.** burro
- 1** uovo
- 40 g.** nocciole
- 30 g.** Gocce di cioccolato fondente Emilia
- 8 g.** lievito in polvere BUSTINA
- 1** Bustina di vanillina
- 1** Pizzico di sale



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
90 min



Porzioni
20

- 1** Sbattere l'uovo in un ampio recipiente, unire lo zucchero bianco, lo zucchero di canna e mescolare. A parte unire il cacao amaro alla farina e setacciarli insieme al lievito e la vanillina. Sciogliere il burro in microonde oppure a bagnomaria e lasciarlo intiepidire. Aggiungere alla miscela di uovo e zuccheri il burro fuso e successivamente la farina con il cacao, il lievito e la vanillina.

CONSIGLIO

I cookies si conservano freschi in una scatola di latta. Insieme alle gocce di cioccolato fondente si possono usare (o sostituire) anche gocce di cioccolato al latte o cioccolato bianco, mantenendo sempre la stessa grammatura totale.

- 2** Mescolare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo, denso e appiccicoso. Aggiungere le nocciole schiacciate grossolanamente e le gocce di cioccolato. Utilizzare un cucchiaio di legno oppure impastare con le mani per amalgamare bene gli ingredienti. Infarinarsi le mani con la farina e formare delle palline, quindi schiacciarle leggermente per ottenere la forma di biscotti rotondi.
- 3** Disporre i cookies in una teglia rivestita con un foglio di carta forno e cuocere per circa 12/15 minuti in forno preriscaldato a 180°. Al termine lasciare intiepidire i biscotti circa 30 minuti prima di toglierli dal forno.