COOKIES CIOCCOLATO BIANCO

*I **Cookies** Americani sono golosi Biscotti con Gocce di Cioccolato che si preparano in modo facile e veloce e sono perfetti per colazione o per la merenda! Con le gocce di cioccolato bianco ancora più golose!*

INGREDIENTI:

- 125 g Zucchero di canna
- 125 g Burro
- 200 g Farina 00
- 1 uovo
- 100 g Gocce di cioccolato bianco
- 1/2 cucchiaino Bicarbonato
- 1 pizzico Sale

Difficoltà
FACILE

Preparazione
20 min

Porzioni
6 persone

1 Iniziate la preparazione dei Cookies al cioccolato bianco lasciando ammorbidire dentro una ciotola il burro. Una volta pronto unite lo zucchero e amalgamate il tutto. Quando avrete ottenuto una crema unite l'uovo e mescolate ancora.

CONSIGLIO
Utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente aiuta nell'impasto. Lo rende più omogeneo.

2 Setacciate la farina con il bicarbonato, unite pian piano al composto quindi mescolate fino ad incorporare il tutto. Unite il pizzico di sale e le gocce di cioccolato bianco. Omogeneizzate il composto con una spatola quindi prendete un quantitativo pari a mezzo cucchiaio di composto e disponetelo su una teglia da forno rivestita di carta.

3 Infornate a 190°C per circa 10 minuti. Le palline di composto dei Cookies al cioccolato bianco con il calore si allargheranno e acquisiranno la caratteristica forma dei cookies.

4 Quando saranno dorati ai bordi allora togliete dal forno e lasciateli qualche minuto a rapprendersi, poi con una spatola adagiateli su una gratella e lasciateli completamente raffreddare. Servite i Cookies al cioccolato bianco quando saranno ben freddi.