

Cookies



Ecco la nostra ricetta per quei favolosi biscotti chiamati "Cookies". Preparateli per le vostre colazioni!

Ingredienti e dosi:

- 250 g di burro
- 100 g di zucchero
- 250 g di farina
- 2 uova
- 120 g di corn flakes
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 250 g cioccolato fondente

Preparazione:

1. Mescolare il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Incorporate insieme le uova, la farina miscelata con il lievito, un pizzico di sale e uno di bicarbonato, i corn flakes tritati nel mixer, le gocce di cioccolato e amalgamate il tutto.
3. Se volete un gusto più "cioccolatoso" aggiungere anche il cioccolato fondente tritato.
4. Se l'impasto è troppo morbido, prima di procedere mettetelo in freezer per 10 minuti. Prendete il composto con un cucchiaio e fate delle palline grandi come albicocche, disponetele ben distanziate su una teglia foderata di carta da forno; schiacciatele un po' e fatele cuocere nel forno, senza ventilazione, a 180° per 10 minuti

Buon appetito!

Susy