

Cookies al cioccolato



INGREDIENTI

Farina ITALIA Molino Persello	200g
Burro	140g
Uovo	1
Zucchero di canna	100g
Zucchero a velo	110g
Lievito per dolci	5g
Cioccolato a pezzettini	150g

PROCEDIMENTO

1. Ammorbidite il burro in una ciotola fino a renderlo a pomata, poi aggiungete gli zuccheri e mescolatelo fino a che la massa non comincia a imbianchire.
2. Incorporate successivamente le uova, poi la farina e il lievito setacciati assieme. Infine aggiungete il cioccolato sminuzzato.
3. Formate dei filoncini da 200g e allungateli fino a una lunghezza di 30cm. Fateli raffreddare in frigo per un paio di ore, poi tagliateli a fettine spesse circa mezzo centimetro e disponeteli ben distanziati su una teglia da forno.
4. Infornate a 170°C per 10 minuti.

OSSERVAZIONI