

DOLCI E DESSERT

Biscotti alla neiman-marcus

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Burro	1 tazza
Zucchero bianco	1 tazza
Zucchero di canna	1 tazza
Uova	2
Vaniglia	1 fialetta
Farina	2 tazze
Fiocchi d'avena ridotti in polvere	2 1/2 tazze
Sale	1/2 cucchiaino
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Bicarbonato	1 cucchiaino
Cioccolato in gocce	2 cucchiiai
Cioccolato fondente grattugiato	50 g
Gherigli di noci spezzettati	1 1/2 tazza

■ Preparazione

- 1 Lavorare a crema 1 tazza di burro, 1 di zucchero bianco ed 1 di zucchero di canna. Aggiungere 2 uova ed una fialetta di vaniglia.
- 2 Incorporare a poco a poco 2 tazze di farina, 2 e mezza di fiocchi d'avena ridotti in polvere nel mixer, mezzo cucchiaino da tè di sale, 1 di lievito in polvere, 1 di bicarbonato.
- 3 Mescolare bene ed aggiungere 2 cucchiiai di cioccolato in gocce, 50 g circa di cioccolato fondente grattugiato, 1 tazza e mezza di gherigli di noci spezzettati, amalgamando.
- 4 Formare delle palline e disporle sulla placca del forno coperta da carta-forno, non troppo vicine tra loro. Infornare a 180 gradi per circa 10 minuti.