

DOLCI E DESSERT

Cookies

Origine: Stati Uniti, Regno Unito

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	100 g
Fiocchi d'avena	50 g
Bicarbonato di soda	1 punta
Sale	1 pizzico
Burro	100 g
Zucchero di canna	50 g
Zucchero semolato	50 g
Uova	2
Vaniglina	1 bustina
Gocce di cioccolato	50 g
Gherigli di noci	50 g

■ Preparazione

- 1 In una ciotola mescolate la farina, i fiocchi d'avena, il bicarbonato di soda e il sale.
- 2 In un'altra ciotola, con il mixer elettrico, amalgamate il burro lasciato ammorbidire e lo zucchero, poi aggiungete le uova e la vaniglina e mescolate con cura.
- 3 Unite al composto il contenuto della ciotola precedente, aggiungendo i pezzetti di noci e le gocce di cioccolato, trasferite il composto al centro di un foglio di pellicola trasparente e avvolgete formando un salsicciotto.
- 4 Mettete a riposare in frigorifero per una ventina di minuti. Tagliate l'impasto in rotelle spesse 1 cm circa, disponetele su di una teglia imburrata e infornate a 180 gradi per circa 10-15 minuti, il cookie risulterà cotto quando i bordi del biscotto diverranno dorati.