



COOKIES

Ingredienti

Ingredienti umidi:

250 gr di burro pomata
125 gr di zucchero semolato
125 gr di zucchero di canna grezzo
Vaniglia
Un pizzico di sale
2 uova medie

Ingredienti secchi:

400 gr di farina
01 cucchiaino di lievito chimico
200 gr di cioccolato fondente tritato grossolanamente
50 gr di noci tritate
1 cucchiaino di fleur de sel (facoltativo)

Procedimento

Lavorare il burro e lo zucchero finché non si crea un composto gonfio e spumoso.
Incorporare anche gli altri ingredienti umidi continuando a montare fino a renderlo

omogeneo.

Mescolare gli ingredienti secchi.

Mischiare i due composti, formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e porlo in frigorifero per 1 ora.

Dopo il riposo nel frigorifero trasferire il composto su un foglio di carta da forno, formare un salsicciotto e porlo in frigo per 1 ora ancora.

Togliere il salsicciotto dal frigo, tagliare dei dischetti di 1,5 cm di spessore con un coltello.

Infornare a 200° per circa 10 minuti, far raffreddare bene prima di conservarli.