


Cookies con gocce di cioccolato e cannella

24 biscotti

   facile

 up to 30 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

Terrina
teglia
1 confezione di Miscela 9 torte
1 uovo
100 g burro freddo di frigorifero
1 cucchiaino di cannella

Per farcire e decorare:

100 g Gocce di Cioccolato
PANEANGELI

1 Prepara l'impasto:

Versa nella terrina la miscela con l'uovo, il burro a cubetti, la cannella e lavora il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

2 Forma il rotolo:

Con l'impasto forma un rotolo lungo circa 24 cm, coprilo con pellicola trasparente e ponilo in frigorifero a raffreddare per circa 1 ora.

3 Porziona i biscotti:

Taglia il rotolo ben freddo in fette spesse di circa 1 cm e disponile ben distanziate su una teglia rivestita da carta forno.

4 Decora i biscotti:

Decora la superficie dei cookies con le gocce di cioccolato, facendole aderire bene.

5 Cuoci:

Cuoci per 10-12 minuti circa sul ripiano medio del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas ripiano alto: 190°C).



cameo

6 Corretta conservazione:

Conserva i cookies a temperatura ambiente, in una scatola di latta.

