


Cookie

circa 50 pezzi



 Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Impasto:

100 g di burro ammorbidito
50 g di zucchero
100 g di zucchero di canna
0.5 c. da tè di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 c. da tavola di latte
1 uovo
175 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 pizzico di sale
60 g di noci tritate grossolanamente
1 pacchetto di Chunks al cioccolato al latte Dr. Oetker (100 g)

① Preliminari:

Ricoprire le teglie con della carta da forno.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 200 °C

Aria calda: 180 °C

② Impasto:

Mescolare con lo sbattitore il burro, lo zucchero, lo zucchero di canna, lo zucchero vanigliato e il latte fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere l'uovo e mescolare ancora un po'. Mischiare la farina, il lievito e il sale e incorporarli mescolando brevemente alla velocità media. Unire le noci tritate e i chunk di cioccolato e mescolare.



Dr. Oetker AG/SA

Aiutandosi con due cucchiaini da tè formare dei mucchietti e disporli sulla teglia distanziati fra loro.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 8 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 8 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

