

Cookies al cioccolato fondente

circa 60 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

250 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero grezzo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
2 uova
300 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
4 c. da tavola di cacao in polvere
2 c. da tavola di latte
100 g di bastoncini di mandorle
150 g di cioccolato fondente

1 Preliminari:

Ricoprire una teglia con della carta da forno.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Lavorare il burro con lo sbattitore fino a quando si sarà ammorbidito. Aggiungere poco per volta lo zucchero, lo zucchero vanillinato, il sale e la scorza di arancia grattugiata Finesse, continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Incorporare un uovo alla volta mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. A velocità media unire la farina, il lievito e il cacao al composto alternandoli con il latte. Tritare le mandorle a bastoncino in modo grossolano e aggiungerle al resto. Spezzettare il cioccolato fondente, aggiungerlo all'impasto, tenendone da parte un cucchiaino. Aiutandosi con due cucchiaini da tè, disporre delle piccole porzioni distanziate fra loro su una teglia e cospargere con il cioccolato rimasto.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 10-12 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

Consiglio

- Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi per ca. 2 settimane.

