COOKIES

BISCOTTI DA TE'

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

COOKIES AL CACAO CON PEPITE BIANCHE

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 1.000
ACQUA	g 60
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
FARINA "DEBOLE"	g 100
PEPITA BLANCHE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa.

COOKIES CON PEPITE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1.000
ACQUA	g 60
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
FARINA "DEBOLE"	g 80
PEPITA FONDENTE 600	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa

COMPOSIZIONE FINALE

Formare dei cilindri di pasta del diametro di 3-4 cm, avvolgerli in carta da forno e porli in frigorifero per almeno 2 ore.

Dopo completo raffreddamento tagliare dei dischetti di 1 cm di spessore.

Cuocere in forno statico a 190°C per 10-12 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La PEPITA può essere sostituita da granella di nocciole, granella di mandorle ecc.