



Consiglio

Trucco del bicchiere: per ottenere cookies ben rotondi e regolari, agisci subito dopo la cottura, quando sono ancora caldi e morbidi. Copri un cookie con un bicchiere capovolto e muovilo delicatamente con movimenti circolari per compattare leggermente i bordi.



Decorazione: personalizza i tuoi cookies in base alla stagione!

Come al solito:



Per Halloween:



Caotina®

Biscotti di Natale con Caotina



Numero
25-30 Cookies



Tempo di preparazione
20-25 minuti

hai bisogno...

120 g	di burro
100 g	di zucchero di canna
50 g	di polvere Caotina Original
1	uovo
180 g	di farina
½ cucchiaino	di lievito in polvere
2 pizzichi	di sale
50 g	di noci pecan
50 g	di cioccolato
	Ovomaltine
200 g	di Caotina Choco-Crème

È semplicissimo:

- ♥ Fai sciogliere il burro e lascialo raffreddare fino a temperatura ambiente.
- ♥ Unisci lo zucchero di canna e la polvere Caotina in una ciotola. Aggiungi il burro fuso, poi l'uovo e mescola con una frusta.
- ♥ Setaccia farina, lievito e sale e incorporali brevemente. Lavora l'impasto solo finché la farina non è più visibile, quindi aggiungi la crema Caotina a mano.
- ♥ Trita le noci e il cioccolato e aggiungine metà all'impasto. Conserva il resto per la decorazione.
- ♥ Copri l'impasto e mettilo in frigorifero per circa 45 minuti.
- ♥ Rivesti una teglia con carta da forno. Forma delle piccole palline con un cucchiaino, disponile distanziate e schiaccia leggermente. Cospargi con il resto delle noci e del cioccolato e premi delicatamente.
- ♥ Cuoci a 175 °C ventilato per 8–10 minuti, nella parte centrale del forno.
- ♥ Una volta sfornati, utilizza subito il trucco del bicchiere per ottenere una forma perfetta.