



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!

Per Halloween:



Per Natale:



Caotina®

Cookies 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
- 200 g di Ovomaltine
- di Caotina Choco-Crème

È semplicissimo:

- ♥ Sciogli il burro e lascialo raffreddare fino a temperatura ambiente.
- ♥ Mescola in una ciotola lo zucchero di canna e la polvere Caotina. Incorpora brevemente il burro fuso. Aggiungi quindi l'uovo e mescola con una frusta.
- ♥ Setaccia farina, lievito e sale nella ciotola. Mescola solo per poco tempo, finché la farina non è più visibile. Incorpora delicatamente la crema Caotina a mano.
- ♥ Trita grossolanamente le noci e il cioccolato. Aggiungine metà all'impasto e tieni da parte il resto per la decorazione.
- ♥ Copri l'impasto con pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per circa 45 minuti.
- ♥ Rivesti una teglia con carta da forno. Con un cucchiaino da caffè forma delle piccole palline, disponile ben distanziate e appiattiscile leggermente con le dita. Cospargi con il resto delle noci e del cioccolato e premi leggermente.
- ♥ Cuoci a 175 °C ventilato, nella parte centrale del forno, per 8-10 minuti.
- ♥ A fine cottura, toglì i cookies dal forno e utilizza il trucco del bicchiere (descritto sotto) per ottenere una forma perfetta.