



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 Natale:



# Caotina®

## Cookies di Halloween 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
- 50 g Ovomaltine
- 200 g di Caotina Choco-Crème

### È semplicissimo:

- ♥ Sciogli il burro e lascialo raffreddare a temperatura ambiente.
- ♥ Mescola lo zucchero di canna e la polvere Caotina. Aggiungi il burro raffreddato, poi l'uovo e lavora il tutto con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
- ♥ Setaccia farina, lievito e sale e incorporali rapidamente. Mescola solo finché non restano grumi di farina, poi aggiungi a mano la crema Caotina.
- ♥ Trita grossolanamente le noci pecan e il cioccolato. Versa metà nel composto e tieni da parte il resto per la decorazione finale.
- ♥ Copri l'impasto con pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per circa 45 minuti.
- ♥ Rivesti una teglia con carta da forno. Forma delle piccole palline, disponile con sufficiente spazio e schiaccia leggermente. Distribuisci sopra il resto delle noci e del cioccolato premendoli delicatamente.
- ♥ Cuoci in forno ventilato a 175 °C per 8-10 minuti, al centro del forno.
- ♥ Sforna i cookies e perfeziona la forma con il trucco del bicchiere, descritto più sotto.