Cookies

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Pezzo	12
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con cioccolato e arachidi

Cookies

60 g di burro, morbido

75 g di zucchero di canna

1 uovo

1 pizzico di polpa di vaniglia

2 CM di burro di arachidi

100 g di farina bianca

1 CT di lievito in polvere

1 CM di cacao in polvere

100 g di cioccolato fondente, tritato

50 g di arachidi salate, tritate

Cookies

In una ciotola mescolare burro e zucchero con una frusta finché il composto non diventa chiaro. Incorporarvi l'uovo, la vaniglia e il burro di arachidi.

Mescolare farina, cacao e lievito in polvere, aggiungerli al composto e lavorare fino a ottenere un impasto morbido. Incorporare il cioccolato e le arachidi nell'impasto.

Formare 12 palline delle stesse dimensioni e distribuirle su una teglia rivestita con carta da forno sufficientemente distanziate. Schiacciare le palline.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 160 °C con aria calda.

Cuocere i biscotti per 15 minuti nell’appoggio centrale.

Terminata la cottura, lasciar raffreddare i biscotti su una griglia.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento.

Aria calda 160 °C per 15 Min.

Consigli

Con un porzionatore per gelato è più semplice formare le palline di impasto.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022