



Cookies

Ricetta di V-ZUG SpA



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 in forno

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

