



COOKIES CROCCANTI



[MuSCOVaDO](#)

Questa ricetta è stata ideata da:
[Stefano Laghi](#)

Ingredienti

Impasto

- 110 g Burro
- 90 g Zucchero Muscovado
- 50 g Zucchero Fondente in Polvere
- 50 g Zucchero Carafin
- 50 g Uova intere
- 160 g Farina
- 5 g Baking
- 280 g Gocce di cioccolato

Procedimento

- 1. Impasto**

Impastate il burro con gli zuccheri, poi aggiungete le uova ed infine la farina con il lievito e per ultime le gocce di cioccolato.
- 2. Lavorazione**

Modellate con la sach a poch i biscotti su teglie ricoperte da "silpat" e cuocete a 170°C a valvola aperta.