

Cookies

Zucchero di canna
ORO DEL TROPICO

Difficoltà bassa

15 minuti

Ingredienti per i Cookies

- **110 g** Burro a temperatura ambiente
- **90 g** Zucchero di canna ORO DEL TROPICO
- **50 g** Uova (circa 1)
- **5 g** Lievito per dolci
- **1 pizzico** Sale
- **1 bacca** Vaniglia
- **160 g** Farina 00 W 180
- **150 g** Gocce di cioccolato al latte o fondente

Procedimento



1. Montate il burro ammorbidito con lo zucchero di canna.



2. Aggiungete le uova un po' alla volta, poi la bacca di vaniglia e il sale.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Incorporate la farina setacciata con il lievito e per ultime aggiungete le gocce di cioccolato.



4. Su una teglia ricoperta con carta forno, formate con una sac a poche (usando una bocchetta liscia) i cookies a forma di piccolo disco.

5. Cuoceteli in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED