



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.



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.