

Ricette a quadretti

Chocolate chip cookies



Rieccoci, ci sono cascata ancora ed è passato un altro mese dall'ultima ricetta pubblicata sul blog...

Però sono sicura che riuscirò a farmi perdonare se cucinerete questi **chocolate chip cookies**.

Sono dei **biscotti** eccezionali che rimangono morbidissimi all'interno e si conservano per diversi giorni.

Fatemi sapere se li provate!

N. porzioni: 24 pz

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 125 gr gocce cioccolato fondente
- 200 gr di burro a temperatura ambiente
- 180 gr zucchero
- 3 tuorli
- 100 ml latte
- 250 gr farina
- 1/2 bustina lievito per dolci
- un pizzico di sale

Istruzioni

1. Sbattere con le fruste il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.
2. Unire i tuorli uno alla volta e, continuando a lavorare con le fruste, aggiungere la farina setacciata col lievito, il latte e il pizzico di sale.
3. Infine unire le gocce di cioccolato e amalgamarle al composto con un cucchiaino di legno.
4. Far riposare in frigo per mezz'ora e nel frattempo rivestire una placca con carta forno e preriscaldare il forno a 170°.
5. Riprendere il composto e formare con le mani delle palline grandi come una noce, quindi adagiarle ben distaziate sulla placca e schiacciarle leggermente col palmo della mano.
6. Infornare per 20 minuti circa.
7. Sfnare, lasciar raffreddare e conservare in un contenitore ermetico.