



Chocolate Chip Cookies

Ingredienti

130 g di farina

85 g di burro

50 g di zucchero semolato

100 g di zucchero di canna

2 g di bicarbonato

1 tuorlo

semi di vaniglia q.b.

pepites di cioccolato.

Buoni!!!!

Fondere il burro e lasciarlo raffreddare.

Mescolare i due zuccheri, aggiungere il burro e amalgamare bene.

Unire il tuorlo, i semi di vaniglia e mescolare.

Unire la farina setacciata con il bicarbonato e le pepites di cioccolato.

Coprire con una pellicola e fare riposare in frigorifero per circa 10 minuti.

Modellare poi le palline, posizionarle in una teglia (ben distanziate) e cuocere a 170° per circa 15 minuti.

Aspettare che si raffreddino prima di staccarli.