
BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 120 g di burro ammorbidito,
- 120 g di zucchero di canna,
- 60 g di zucchero,
- 1 uovo sbattuto,
- 1/2 cucchiaino di vaniglia,
- 180 g di farina,
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 120 g di gocce di cioccolato fondente (o pezzi di cioccolato),
- 60 g di noci tritate.

Preriscaldare il forno a circa 190 gradi (occhio se avete il forno a gas a non riscaldarlo troppo prima della cottura), imburrare le teglie.

Con un mixer elettrico a velocità media frullare il burro con gli zuccheri, aggiungere l'uovo e la vaniglia.

Setacciare la farina con il bicarbonato e il sale, aggiungere le gocce di cioccolato, le noci e mescolare per ottenere un'impasto omogeneo.

Fate cadere l'impasto a cucchiaiate sulla teglia (a 5 cm di distanza); le dosi sono per 24 biscotti.

Fate cuocere nel forno per 10-12 minuti, fino a quando i biscotti avranno un bel colore.

Fateli raffreddare sulle teglie stesse per 5 minuti, poi toglieteli con una paletta e trasferiteli su una griglia per farli raffreddare.

Dovrebbero risultare croccanti fuori e più morbidi dentro.