

BISCOTTI ALLA NEIMAN-MARCUS

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tazza di burro
- 1 tazza di zucchero bianco
- 1 tazza di zucchero di canna
- 2 uova
- 1 fialetta di vaniglia
- 2 tazze di farina
- 2 tazze e 1/2 di fiocchi d'avena ridotti in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di cioccolato in gocce
- 50 g di cioccolato fondente grattugiato
- 1 tazza e 1/2 di gherigli di noci spezzettati

Lavorare a crema 1 tazza di burro, 1 di zucchero bianco ed 1 di zucchero di canna.

Aggiungere 2 uova ed una fialetta di vaniglia.

Incorporare a poco a poco 2 tazze di farina, 2 e mezza di fiocchi d'avena ridotti in polvere nel mixer, mezzo cucchiaino di sale, 1 di lievito in polvere, 1 di bicarbonato.

Mescolare bene ed aggiungere 2 cucchiaini di cioccolato in gocce, 50 g di circa di cioccolato fondente grattugiato, 1 tazza e mezza di gherigli di noci spezzettati, amalgamando.

Formare delle palline e disporle sulla placca del forno coperta da carta-forno, non troppo vicine tra loro.

Infornare a 180° per circa 10'.