

TORTA COOKIES

Una torta che piacerà tanto a grandi e piccini



INGREDIENTI:

- Per i cookies:
- 250 g Farina 00
- 50 g Zucchero
- 50 g Zucchero di canna
- 55 g Uova (1 medio)
- 150 g Burro (morbido)
- 5 g Lievito in polvere per dolci
- 3 g Bicarbonato
- 1 cucchiaino Estratto di vaniglia
- 120 g Gocce di cioccolato fondente Emilia Zaini
- per il ripieno:
- 150 g Cioccolato fondente al 50% Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
180 MIN



Porzioni
6 persone

1

Per preparare la torta cookies iniziate dall'impasto. In una ciotola ampia versate la farina e il burro morbido. Lavorate con la punta delle dita sino ad ottenere un composto sabbioso. A questo punto versate all'interno lo zucchero di canna.

2

Aggiungete anche lo zucchero semolato e lavorate con le mani per amalgamare gli ingredienti, poi versate l'uovo.

CONSIGLIO

può essere preparata fino a 2 giorni in anticipo



- 3** Aggiungere l'estratto di vaniglia, il lievito e il bicarbonato.
- 4** Amalgamare l'impasto con le mani e da ultimo, aggiungere le gocce di cioccolato; lavorare velocemente fino ad ottenere un composto omogeneo.
Copriilo con pellicola e trasferire in frigorifero per 1 h.
- 5** Foderate una teglia con della carta da forno, dividete l'impasto in due , con le mani, adattare la prima metà alla teglia, lavorandolo di modo da riempire anche i bordi;
- 6** Cospargere con il cioccolato fondente tritato, e poi aggiungere la restante parte dell'impasto fino a coprire tutta la superficie della torta;
Cuocere per 30 minuti a 180 gradi. Servire fredda.