

BISCOTTI AI LAMPONI E GOCCE DI CIOCCOLATO

Variante insolita dei chocolate chip cookies dove la freschezza del lampone si sposa, perfettamente, con le note morbide del cioccolato; perfetti per una merenda



INGREDIENTI: per 12 pancakes

- 120 g di burro
- 250 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di lamponi surgelati
- 1 uovo medio
- 1 pizzico di lievito per dolci
- 1 bacello di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 200 g di gocce di cioccolato



Difficoltà
FACILE



Preparazione
90 min



Porzioni
10 persone

- 1** Frullate i lamponi essiccati fino ad ottenerne una polvere;
- 2** In una ciotola mescolare li lamponi tritati, lo zucchero e la farina;
- 3** Aggiungere poi il burro freddo a tocchetti e l'uovo; aggiungere, infine il pizzico di sale, la vaniglia e le gocce di cioccolato, formare un panetto morbido e compatto;
- 4** Mettere a riposare l'impasto in frigo per 1 h, avvolto da della pellicola;

CONSIGLIO

Potete farli anche con i lamponi essiccati.



- 5** Accendere il forno statico a 180°; foderate 2 teglie con della carta forno;
- 6** Con l'aiuto di uno sporzionatore da gelato fare delle palline di ugual misura e posizionarle sulla carta da forno a circa 3 cm di distanza una dall'altra;
- 7** Cuocere per 15/20 minuti, sfornare e far raffreddare. Si conservano in un contenitore ermetico per 4 giorni.