

GOCCIOLE AL CIOCCOLATO

e caramello



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 15 biscotti

- 150 g di burro morbido* - 100 g di zucchero in polvere - 1 uovo grande - 50 g di zucchero di canna - 300 g di farina - ½ cucchiaino di estratto di vaniglia - 150 g di gocce di cioccolato - 100 g di gocce di caramello - (o caramelle mou tagliate a dadini)

1. Preriscaldare il forno a 160°C (term. 5/6).
2. Mettere nel contenitore di metallo il burro morbido*, l'estratto di vaniglia, lo zucchero e lo zucchero di canna. Avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 11 (senza scaldare). Dopo 2 minuti, aggiungere l'uovo attraverso l'apertura del coperchio poi, quando è integrato al resto, la farina.
3. Alla fine del programma, riavviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza scaldare), e aggiungere le gocce di cioccolato e di caramello attraverso l'apertura del coperchio.
4. Formare delle palline di 2-3 cm di diametro e appiattirle con il palmo della mano. Disporle su una placca da forno ricoperta di carta forno e infornare per 15 minuti. Lasciare raffreddare i biscotti o consumarli tiepidi.

Cook Expert ■

