magimix

BISCOTTI CIOCCOLATO BIANCO E NOCI

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 - 100 g di gocce di cioccolato bianco - (o di cioccolato bianco tritato) - 100 g di noci sminuzzate grossolanamente

1. Preriscaldare il forno a 160°C (term. 5/6).

2. Mettere nel contenitore 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 le noci 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 ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016