TAYLOR & COLLEDGE

COOKIES AL CIOC-COLATO BIANCO E NOCI MACADAMIA

Tempo totale di preparazione: 150 Minuti
Numero di porzioni: 20-25 Numero di porzioni

Ingredienti

Ingredienti

300 g farina W 400
1 cucchiaino lievito per dolci
½ cucchiaino bicarbonato
1 pizzico sale
150 g zucchero di canna
100 g zucchero
150 g burro
3 cucchiaini Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge
1 uovo
1 tuorlo
170 g gocce di cioccolato bianco
150 g noci macadamia (salate e tritate)

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra cookies al cioccolato bianco e noci macadamia ricetta. In una ciotola, mescola farina, lievito, bicarbonato e sale.
2. In una terrina grande o in un mixer, monta a crema il burro e lo zucchero (bianco e di canna) fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso. Aggiungi l’uovo, il tuorlo e la pasta di vaniglia e sbatti finché non si sono amalgamati.
3. Aggiungi la farina, sbattendo fino ad ottenere un impasto omogeneo. Incorpora le gocce di cioccolato e le noci. Riponi l’impasto in frigorifero per 2 ore (o fino a 24 ore).
4. Preriscalda il forno a 180°.
5. Prendi 2 cucchiai di impasto, crea una pallina e appiattiscila leggermente con la mano. Posiziona i cookies sulla teglia rivestita di carta forno ad un paio di centimetri di distanza (tenderanno ad allargarsi in cottura).
6. Cuoci per 12-14 minuti finché non saranno dorati e il centro sarà ancora soffice. Presta attenzione a non cuocere oltre. Lascia raffreddare i cookies prima di trasferirli sul piatto.Godetevi il loro cookies al cioccolato bianco e noci macadamia.