

COOKIES AL CIOCCOLATO 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 cucchiaini 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.