



COOKIES

BISCOTTI DA TE'

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



COOKIES AL CACAO CON PEPITE BIANCHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CHOCO CAKE	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa.
ACQUA	g 60	
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350	
FARINA "DEBOLE"	g 100	
PEPITA BLANCHE	g 200	

COOKIES CON PEPITE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa
ACQUA	g 60	
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350	
FARINA "DEBOLE"	g 80	
PEPITA FONDENTE 600	g 200	

COMPOSIZIONE FINALE

Formare dei cilindri di pasta del diametro di 3-4 cm, avvolgerli in carta da forno e porli in frigorifero per almeno 2 ore.

Dopo completo raffreddamento tagliare dei dischetti di 1 cm di spessore.

Cuocere in forno statico a 190°C per 10-12 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La PEPITA può essere sostituita da granella di nocciole, granella di mandorle ecc.