Ingredienti:
farina 00
zucchero di canna
zucchero semolato
fiocchi d'avena.
gocce di cioccolato fondente
mandorle tostate
lievito

Preparazione:
Aggiungete a questi ingredienti 1/2 uovo e 75gr di burro che mescolerete in una ciotola capiente. Versate il contenuto del vaso e unite bene il tutto. Formate delle palline grandi circa come una noce. Sistematele ben distanziate su carta da forno e cuocete per 15/20 minuti a 180 gradi fino a quando non prenderanno colore. Rimuovere i biscotti una volta raffreddati e riporli dentro il vaso.
BUON NATALE.

Ingredienti:
farina 00
zucchero di canna
zucchero semolato
fiocchi d'avena.
gocce di cioccolato fondente
mandorle tostate
lievito

Preparazione:
Aggiungete a questi ingredienti 1/2 uovo e 75gr di burro che mescolerete in una ciotola capiente. Versate il contenuto del vaso e unite bene il tutto. Formate delle palline grandi circa come una noce. Sistematele ben distanziate su carta da forno e cuocete per 15/20 minuti a 180 gradi fino a quando non prenderanno colore. Rimuovere i biscotti una volta raffreddati e riporli dentro il vaso.
BUON NATALE.

Ingredienti:
farina 00
zucchero di canna
zucchero semolato
fiocchi d'avena.
gocce di cioccolato fondente
mandorle tostate
lievito

Preparazione:
Aggiungete a questi ingredienti 1/2 uovo e 75gr di burro che mescolerete in una ciotola capiente. Versate il contenuto del vaso e unite bene il tutto. Formate delle palline grandi circa come una noce. Sistematele ben distanziate su carta da forno e cuocete per 15/20 minuti a 180 gradi fino a quando non prenderanno colore. Rimuovere i biscotti una volta raffreddati e riporli dentro il vaso.
BUON NATALE.

Ingredienti:
farina 00
zucchero di canna
zucchero semolato
fiocchi d'avena.
gocce di cioccolato fondente
mandorle tostate
lievito

Preparazione:
Aggiungete a questi ingredienti 1/2 uovo e 75gr di burro che mescolerete in una ciotola capiente. Versate il contenuto del vaso e unite bene il tutto. Formate delle palline grandi circa come una noce. Sistematele ben distanziate su carta da forno e cuocete per 15/20 minuti a 180 gradi fino a quando non prenderanno colore. Rimuovere i biscotti una volta raffreddati e riporli dentro il vaso.
BUON NATALE.

cookie in a jar
biscotti alle gocce di cioccolato

cookie in a jar
biscotti alle gocce di cioccolato

cookie in a jar
biscotti alle gocce di cioccolato

cookie in a jar
biscotti alle gocce di cioccolato

© Trattoria da Martina | Solo per uso personale http://www.trattoriadamartina.com