

Cookies

INGREDIENTI:

250 gr burro,
200 gr di zucchero,
2 uova,
400 gr di farina,
1 cucchiaino di bicarbonato,
2 cucchiaini di lievito per dolci,
1 pizzico di sale,
120 gr di corn flakes,
250 gr di gocce di cioccolato o cioccolato tritato.

Sbattere il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, incorporare le uova, la farina, il lievito, il bicarbonato e il sale, unire poi i corn flakes tritati nel mixer e le gocce di cioccolato. Se il composto è troppo morbido, prima di fare i biscotti mettere in frigo per 10 minuti.

Formare delle palline grandi quanto una da ping-pong schiacciarle un po', e posizzarle su carta da forno distanziate (l'impasto tenderà a sciogliere e allargarsi) e farle cuocere per 10-15' a 180°