

heute gibt es...

Cookies con banana e cioccolato



Ingredienti(Per circa 12 pezzi)

- 125g weiche Butter
- Zucchero 165g
- Honig 1EL
- 2TL sciroppo d'acero
- una presa di sale
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 1 banana matura
- Farina 215g
- 15g di cacao
- 1 cucchiaino raso di lievito in polvere
- 100g Schokotröpfchen

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 175 ° (in alto e in basso di calore)
2. Il burro ammorbidito con un miscelatore elettrico a battere fino a che non assume un colore più chiaro.
3. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, il miele e lo sciroppo d'acero per il burro e mescolare bene.
4. L'uovo e la cuoca mescolare bene.
5. Ora sbucciare la banana, schiacciarle con una forchetta e mescolate in bene.
6. La farina, il cacao e il lievito, e setacciato per aggiungere la pasta. L'impasto continua agitazione fino ad ottenere una miscela omogenea.
7. Le goccioline di cioccolato con una spatola piegano nella pasta biscotto.
8. Per formare i biscotti, si prende la migliore mai cucchiaino serve una pasta, modellando in una palla e disporle su una teglia foderata. Ora le mani leggermente con la farina e premere le palle un po 'piatta.
Importante: Assicurarsi che i cookie distanza sufficiente tra la si lascia, come si alzano bene durante la cottura.
9. Die Cookies werden für etwa 12 Minuten im Backofen gebacken. Anschließend legt ihr die Kekse am Besten auf ein Kuchengitter, da sie zunächst recht weich sind. Aber keine Sorge, nach dem Abkühlen haben sie genau die richtige Konsistenz und schmecken richtig lecker ☐