

heute gibt es...

Snickers Cookies



Ingredienti: (Per circa 15 pezzi)

- 150g di cioccolato fondente
- 200g Snickers o altro bar di arachidi caramello
- 125g weiche Butter
- Zucchero 175g
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 200g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 EL Kakao

Preparazione:

1. Tritare grossolanamente il cioccolato, sciogliere a bagnomaria e lasciare raffreddare.
2. Burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale fino cremoso con un agitatore meccanico. Beh, prima l'uovo, quindi aggiungere il cioccolato fuso e mescolare bene il tutto.
3. Farina, il lievito e mescolare il cacao e mescolate nella massa di cioccolato.
4. Tagliare la barra di cioccolato in piccoli pezzi e $\frac{3}{4}$ sollevarli nella pastella.
5. Preriscaldare il forno a 175 ° C (forno ventilato) Preriscaldare.
6. Foderare una teglia con carta forno e diffondere sempre con un cucchiaio di porzioni di pasta e la forma in un cerchio piatto. Questo lascia sempre un piccolo spazio tra i singoli biscotti, in quanto sono ancora a salire durante la cottura.
7. Ora distribuire il restante Riegelstückchen i biscotti e premere leggermente.
8. I biscotti per 10 minuti in forno a cuocere, dopo circa 5 minuti sulla teglia e lasciare raffreddare completamente su una gratella.
Attenzione: Cuocere i biscotti non più di 10 minuti, perché sono troppo asciutti altrimenti!



