

CANNAMELA

Cookies al cardamomo



Ingredienti

- 50g granella di mandorle
- 270g farina
- 30g cioccolato fondente tritato
- 100g gocce di cioccolato bianco
- 130g burro fuso e freddo
- 200g zucchero
- 1 uovo
- 4g di bicarbonato di sodio
- 1 pizzico sale
- qb cardamomo CANNAMELA



Porzioni
15 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
250*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Aprire 5-6 capsule di cardamomo CANNAMELA.
- 2** Aromatizzare l'uovo con i semi di cardamomo CANNAMELA tritati, poi sbatterlo con il burro, lo zucchero, quindi la farina, il bicarbonato e il sale.
- 3** Mescolare con un cucchiaino di legno e incorporare le mandorle. Amalgamare velocemente e unire anche il cioccolato fondente tritato e le gocce di cioccolato. Finire di amalgamare la massa lavorandola a mano.
- 4** Prelevare dei piccoli mucchietti di impasto grossi quanto una noce e sistemarli ben distanziati in una placca protetta con carta da forno.
- 5** Cuocere i biscotti per 14/16 min a 180°. Quando saranno cotti, sfornarli, attendere per 10 min e trasferirli sulla gratella in attesa che si raffreddino.