



COOKIES OVO CON CIOCCOLATO E CARMELLO



PREPARAZIONE COOKIES OVO CON CIOCCOLATO E CARMELLO

INGREDIENTI

| | |
|----------------|---|
| 110 g | di burro ammorbidito |
| 80 g | di zucchero |
| 20 g | di Caotina in polvere |
| 1 | uovo |
| 1 pizzico | di sale |
| 180 g | di farina |
| 1/2 cucchiaino | di lievito in polvere |
| 160 g | di cioccolato Ovomaltine in pezzetti |
| 16 | caramelle al caramello morbide fleur de sel |

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 180 °C.
2. Lavorare il burro fino a raggiungere una consistenza cremosa.
3. Aggiungere lo zucchero e mescolare finché il composto risulta chiaro.
4. Incorporare la Caotina in polvere, un uovo e il sale.
5. Mescolare la farina e il lievito fino a ottenere un composto morbido.
6. Tagliare il cioccolato Ovomaltine in piccoli pezzi e incorporare.
7. Prendere l'impasto con un cucchiaino, appiattirlo, appoggiarvi una caramella al caramello e ricoprirla completamente con il composto.
8. Riporre le sfere su una leccarda ricoperta di carta da forno lasciando spazio a sufficienza tra una sfera e l'altra, poi appiattirle. Aggiungere un po' di fleur de sel a piacere.
9. Cuocere i cookies per 10-12 minuti al centro del forno preriscaldato. I cookies dovrebbero restare morbidi al centro.
10. Infine toglierli dal forno e servirli tiepidi o freddi.

Consiglio:

I cookies Ovo con cioccolato e caramello sono perfetti da gustare tiepidi. Eventualmente si possono scaldare brevemente in forno o nel forno a microonde prima di servire.