

BISCOTTI AL CIOCCOLATO COL CUCCHIAIO



Portate: Dolce

Categorie: Cooking School

Origine: www.chefsamue.it

Porzioni: 70

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 20 min

Ingredienti

6 uova

540 gr di zucchero

3 bustine di vaniglia

375 gr di burro fuso

300 gr di latte

450 gr di fecola di patate

1 busta di ammonia per biscotti

840 gr di farina

300 gr di gocce di cioccolato

Preparazione

In una ciotola, mette le uova e iniziare a miscelare continuando a miscelare , aggiungi lo zucchero e una bustina di vanillina. poi verso il burro e il latte aggiungi ora l'amido di patate, ammonia per dolci, la farina un poco alla volta e finalmente i gocce di cioccolato.misceliamo tutti gli ingredienti, fino a ottenere una miscela liscia e cremosa . Po usiamo due cucchiari per sagomare i biscotti e posizionarli direttamente nel tegia del forno, coperto con carta da forno.

Con questa dose otterremo circa 70 biscotti e servire due grandi vassoi di cottura. cucinare i biscotti in un forno a ventola, preriscaldato a 170 ° per 20 minuti o in un forno statico, preriscaldato a 180 ° per 20 minuti..