

Ingredienti (x18 biscotti)

- 125g farina
- 20g amido di mais (maizena)
- 100g zucchero di canna
- 50g zucchero semolato
- 1 uovo
- 50ml olio di semi di girasole
- aroma di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 100g gocce di cioccolato



Esecuzione

Preriscaldate il forno a 180°C. Versate in una ciotola tutti gli ingredienti e mescolateli. Con un chicchiamo prendete un pò dell'impasto ed adagiatelo su una teglia bassa, coperta con un foglio di carta forno, appiattendolo un pò. Sistemate i mucchietti di impasto distanti l'uno dall'altro circa 3 cm e infornateli per 8/10 minuti. Procedete fino a terminare tutto l'impasto, ci vorranno almeno due infornate.

N.B: quando li togliete dal forno i biscotti i biscotti sono molto morbidi, prenderanno la giusta consistenza una volta raffreddati.

Si possono mangiare a colazione o con il tè del pomeriggio e si conservano bene e a lungo chiusi in una biscottiera.

Chocolate chip cookies

