## La dualità piace!

## **BLACK SOFT - Choko Cookies**

BLACK SOFT	1.000 g
Burro	200 g
Uova	200 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	200 g
Totale	1.600 g

## Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità BLACKSOFT, burro ed uova fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere poi le GOCCINE CIOCCOLATO mescolando brevemente. Formare un cilindro diam. 4 cm e posizionarlo in frigorifero per circa 2 ore; estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: 220°C cielo e 200°C platea per 10 min. ca.



