



COOKIES AI MIRTILLI E CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti:

- 160 g di farina
- Mezza bustina di lievito per dolci
- 15 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 30 g di burro
- 20 g di olio EVO
- 1 uovo
- 50 g di mirtilli disidratati
- 60 g di cioccolato fondente al 70%

Procedimento:

Versate nella campana della planetaria la farina, il lievito, la stevia il burro e l'olio; fate amalgamare e aggiungete l'uovo.

Impastate velocemente per 20/30 secondi, poi unite il cioccolato e i mirtilli, facendoli incorporare sempre all'interno della planetaria.

Togliete l'impasto e avvolgetelo nella pellicola, in cui farlo riposare per 25 minuti.

Formate delle palline regolari, schiacciatele leggermente e disponetele in una teglia con carta forno.

Cuocere a 180° per 10/12 minuti; fate raffreddare prima di togliere i biscotti dalla teglia.