

# COOKIES AMERICANI

## INGREDIENTI DA AGGIUNGERE:

**100 G DI BURRO MORBIDO**

**1 UOVO**

VERSATE IN UNA CIOTOLA IL CONTENUTO DEL BARATTOLO, AGGIUNGERE IL BURRO MORBIDO E L'UOVO. MESCOLATE CON CURA FINO A OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO. AIUTANDOVI CON UN CUCCHIAINO FORMATE TANTE PALLINE GRANDI COME UNA NOCE E APPOGGIATELE BEN DISTANZIATE SU UNA TEGLIA RIVESTITA DI CARTA FORNO. IN COTTURA SI ABBASSERANNO E PRENDERANNO LA FORMA DEI BISCOTTI.

CUOCETE IN FORNO GIÀ CALDO A 180° PER 12 MINUTI. SFORNATE E LASCIATE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE IN MODO CHE DIVENTINO CROCCANTI FUORI E MORBIDI DENTRO.

