

Cookies arancia con cioccolato e tahina

Per rendere i pomeriggi d'inverno più caldi e dolci o per le tue colazioni, puoi provare i nostri cookies, una ricetta veloce e golosissima.



La **dolcezza** è un ingrediente fondamentale per cominciare la giornata con il piede giusto, se poi è inverno, l'abbinamento cioccolato e arance ti scalda il cuore! Sei d'accordo? Allora prova i nostri **cookies arancia con cioccolato e tahina**, una **ricetta veloce** da preparare, perfetta per gli attacchi di golosità.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti

(per 15 biscotti)

60 g di tahina

2 uova intere Despar Passo dopo Passo

100 g di farina di tipo 1 Despar Premium

30 g di gocce di cioccolato fondente

1 cucchiaino di scorze di arancia non trattata

50 g di zucchero di canna Despar

Preparazione

1. Sbatti le uova con lo zucchero, aggiungi la tahina, la farina, le gocce di cioccolato e la scorza d'arancia. Mescola e forma una palla compatta e omogenea.
2. Con le mani ben infarinate ricava una quindicina di palline, adagiale su una leccarda rivestita da carta forno e schiaccia leggermente nella parte centrale.
3. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C finché risulteranno leggermente dorati (circa 25 minuti).