




Cookies con riso soffiato e cioccolato


<https://www.lacucinaimperfetta.com/cookies-con-riso-soffiato-e-cioccolato/>



 Preparazione: **30 min**

 Cottura: **15 min**

 Tempo totale: **45 min**

 Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

I **cookies con riso soffiato e cioccolato** sono dei biscotti croccanti e golosi buoni a colazione e a merenda. Capisco che accendere il forno con questo caldo non sia il massimo ma di tanto in tanto lo faccio, soprattutto per alternare i biscotti comprati a quelli fatti in casa, anche se penso proprio che per un po' cercherò di evitarlo. Bacioni!!!

Ricetta Cookies con riso soffiato e cioccolato

Ingredienti per c.a. 28 biscotti

- 160 gr. di farina
- 30 gr. di riso soffiato
- 80 gr. di gocce di cioccolato

- 90 gr. di burro
- 150 gr. di zucchero
- 1 uovo
- 2,5 gr. di bicarbonato

Come fare i cookies con riso soffiato e cioccolato

Procedimento

Per preparare i cookies con riso soffiato e cioccolato cominciate lavorando il burro morbido in una ciotola capiente.



Unite lo zucchero e lavorate ancora.



Aggiugete l'uovo e amalgamatelo al composto.



Unite anche la farina e il bicarbonato e mescolate.



Aggiungete il riso soffiato.



E anche le gocce di cioccolato. Foderate di carte da forno una teglia e con un cucchiaino create dei mucchietti di impasto distanziati tra di loro. Cuocete i cookies a 180° per circa 15-17 minuti. Ho dimenticato di fare la foto ma potete guardare quella dei [cookies al cioccolato fondente](#).



Fate raffreddare i **cookies con riso soffiato e cioccolato** prima di consumarli o conservarli.

[Giuliana Manca](#)

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758