

DIRECTIONS:

Cream 140 gr of soft butter with 1 egg (at room temperature).

Add the Cookie Mix and combine with a wooden spoon.

Cover with cling film and put the dough in the fridge for 2 hours.

Preheat the oven to 170°C. Cover a baking tray with baking paper.

Take the dough and start making balls (about 40/50 gr each), put on the tray leaving a nice gap and bake for 10-12 minutes.

Make some tea to have with your lovely Cookies ;D



MASON JAR

COOKIE MIX

ISTRUZIONI:

Montare con 1 frusta 140 gr di burro morbido e 1 uovo a temperatura ambiente. Aggiungere il preparato per Cookies e mescolare con un cucchiaino di legno. Far assorbire tutti gli ingredienti.

Mettere l'impasto in frigorifero per un paio di ore.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Coprire una teglia con carta forno. Prendere l'impasto e preparare delle palline (circa 40/50 gr ognuna), disporle sulla teglia distanziate e cuocere per 12 min circa.

Preparare il tea di accompagnamento ;)



PREPARATO

PER COOKIES