

COOKIES DI CIOCCOLATO FONDENTE CON GOCCE E NOCCIOLE

Categoria: Colazione & Merenda

INGREDIENTI PER CIRCA 20 COOKIES.

Farina 00 200g
Cacao amaro in polvere EMILIA 30g
Zucchero di canna 10g
Zucchero bianco 100g
Burro 125g
Uovo nr. 1
Nocciole tostate 40g
Gocce di cioccolato fondente EMILIA 30g
Lievito in polvere 8g
Bustina di vanillina nr. 1
Sale 1 pizzico

PROCEDIMENTO

Sbattere l'uovo in un ampio recipiente, unire lo zucchero bianco e lo zucchero di canna e mescolare. A parte unire il cacao amaro in polvere alla farina e setacciarli insieme al lievito e la vanillina. Sciogliere il burro in microonde oppure a bagnomaria e lasciarlo intiepidire. Aggiungere alla miscela di uovo e zuccheri il burro fuso e successivamente la farina con il cacao, il lievito e la vanillina. Mescolare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo, denso e appiccicoso. Aggiungere le nocciole schiacciate grossolanamente e le gocce di cioccolato. Utilizzare un cucchiaio di legno oppure impastare con le mani per amalgamare bene gli ingredienti. Sporcarsi le mani con la farina e formare delle palline, quindi schiacciarle leggermente per ottenere la forma di biscotti rotondi. Disporre i cookies in una teglia rivestita con un foglio di carta forno e cuocere per circa 12/15 minuti in forno preriscaldato a 180° (modalità statico). Al termine lasciare intiepidire i biscotti circa 30 minuti prima di toglierli dal forno.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

I cookies si conservano freschi in una scatola di latta. Insieme alle gocce di cioccolato fondente si possono usare (o sostituire) anche gocce di cioccolato al latte o cioccolato bianco, mantenendo sempre la stessa grammatura totale.

- DIFFICOLTA': 3/5
- Preparazione + cottura : 30 min
- Tempo di raffreddamento: 30 minuti
- TEMPO TOTALE: 1 ora