

Cookies

I **cookies** sono tipici biscotti americani dall'aspetto molto caratteristico, arricchiti da gocce di cioccolato, dalla consistenza particolare detta "chewy", ovvero morbida e leggermente elastica. Ci sono numerosissime ricette per la preparazione dei **cookies**, vi proponiamo la nostra, non troppo elaborata, anche se richiede un po' di manualità nella lavorazione dell'impasto.

Una volta pronti, i **cookies** si possono conservare ottimamente in una scatola di latta o in una biscottiera per 7-8 giorni, anche se in genere difficilmente durano così tanto: sono molto golosi!

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 20 ml di latte
- 1 baccello di vaniglia
- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 5 g di bicarbonato di sodio
- 1 pizzico di sale
- 180 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di zucchero bianco
- 1 uovo di gallina
- 100 g di gocce di cioccolato

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180° C.
- In un pentolino far bollire il latte con il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo, quindi filtrarlo attraverso un colino a maglie fini.
- Setacciare la farina assieme al bicarbonato in una terrina, unire il sale e mescolare.
- Fondere il burro in un pentolino su fiamma molto bassa o nel forno a microonde.
- In un'altra terrina miscelare i due tipi di zucchero unire il burro fuso e, usando le fruste elettriche, amalgamare per un paio di minuti.
- Unire il latte, sempre incorporando con le fruste elettriche.
- Aggiungere l'uovo. Iniziare a mescolare manualmente. Una volta amalgamato, continuare con le fruste elettriche per qualche minuto. In questa fase il composto deve incorporare aria e diventare un po' spumoso.
- Aggiungere a cucchiaiate la farina. Amalgamare completamente ogni cucchiaiate prima di aggiungere la successiva per evitare che il composto perda troppa aria.
- Una volta finito di incorporare la farina unire delicatamente le gocce di cioccolato utilizzando un mestolo di legno.
- Aiutandosi con due cucchiai fare delle porzioni poco più grandi di una noce ben distanziate sulla teglia coperta da un foglio di carta da forno ed infornare per 12 minuti.
- Dopo aver sfornato spostare il foglio di carta da forno con i biscotti su un piano e lasciar raffreddare per 10/15 minuti prima di riporli in un contenitore.
- Effettuare più cotture fino ad esaurire il composto.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Giovanni Caprilli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Fare attenzione a non mettere troppo vicine le porzioni di impasto dei cookies perché durante la cottura tenderanno ad allargarsi molto. Usciti dal forno i cookies saranno ancora morbidi e si sgonfieranno. Questo farà in modo che l'interno dei biscotti rimanga umido e dia l'effetto "chewy" caratteristico dei cookies.