

Cookies al doppio cioccolato

Scritto da Administrator

Martedì 08 Ottobre 2013 13:55 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Ottobre 2013 13:58



La ricetta di questi biscotti, i cookies al doppio cioccolato, è di una delle mie chef preferite, Laura Ravaioli. Sono semplici da realizzare, ma ricchi, friabili, un “comfort food” da sgranocchiare seduti sul divano davanti alla tv.

Cookies al doppio cioccolato

Scritto da Administrator

Martedì 08 Ottobre 2013 13:55 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Ottobre 2013 13:58

Ingredienti:

125 gr di cioccolato fondente al 70%

125 gr di burro a temperatura ambiente

125 gr di zucchero di canna

1 uovo

Un pizzico di sale

1 cucchiaino di bicarbonato

Una bustina di vanillina o estratto di vaniglia

150 gr di farina 00

30 gr di cacao amaro 100 gr di gocce di cioccolato

Cookies al doppio cioccolato

Scritto da Administrator

Martedì 08 Ottobre 2013 13:55 - Ultimo aggiornamento Martedì 08 Ottobre 2013 13:58

Fondere il cioccolato a bagnomaria o al microonde.

Lavorare con una frusta elettrica il burro con lo zucchero di canna fino ad ottenere un impasto abbastanza liscio, quindi aggiungere l'uovo e continuare a sbattere.

In un'altra ciotola setacciare tutti gli ingredienti secchi (farina, bicarbonato, vanillina e cacao).

Aggiungere il cioccolato fuso intiepidito al composto di burro e zucchero e continuare a lavorare con le fruste, incorporando un cucchiaino alla volta gli ingredienti secchi.

Quando sarà tutto ben amalgamato aggiungere le gocce di cioccolato mescolando con una spatola.

Suddividere l'impasto aiutandosi con due cucchiai disponendo il composto a mucchietti distanziati in una teglia con carta da forno, perché in cottura tendono ad appiattirsi ed allargarsi.

Infornare a forno preriscaldato a 170° per circa 25 m..

Una volta sfornati lasciare raffreddare e conservarli in una scatola di latta per mantenerli freschi.