

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## All-American Chocolate Chunk Cookies

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [13 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

BURRO 100 gr

UOVA medio - 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1/2 cucchiaino -

FARINA AUTO-LIEVITANTE 100

NOCCIOLE 100 gr

### PREPARAZIONE

**1** Preriscaldate il forno a 180°C / 160° se ventilato.

Tagliate a pezzetti 100 g di cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria.



2

In una ciotola riunite lo zucchero, il burro ammorbidito, l'uovo e l'estratto di vaniglia e lavorate gli ingredienti con un cucchiaio di legno fin quando il tutto non è ben mescolato. Se vi risulta difficile amalgamare aiutatevi con le fruste elettriche.



3



4

Aggiungete il cioccolato fuso e fatto freddare.



5

Amalgamate bene il tutto.



6

Setacciamo la farina facendola ricadere nella ciotola con gli altri ingredienti.



7

Quando tutta la farina è stata incorporata aggiungete le nocciole spezzettate.



8

Unite anche il cioccolato a latte e fondente tagliato a pezzetti (conservate un po' di quello fondente perchè andrà messo alla fine sui cookies).



9

Mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti.



10

Adesso posizionate a cucchiariate l'impasto su una teglia da forno ricoperta con 2-3 fogli di carta da forno (questo per evitare che si colorino troppo presto sotto), lasciamo spazio tra i cookies perché si allargheranno in cottura.



11

Distribuite uno o due pezzetti del cioccolato fondente messo da parte su ciascun cookie.



12

Infornate per 10-12 minuti, devono colorirsi ai bordi e quando aprirete il forno vi renderete conto che sono ancora morbidi ma non vi preoccupate potete tirarli fuori perchè diventeranno friabili. Se preferite cookies più friabili lasciateli cuocere un minuto in più.



13

Una volta cotti lasciateli raffreddare su una gratella e prendeteli con una spatola perché sono caldi e morbidi.

