

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies con gocce di cioccolato

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

BURRO freddo - 170 gr

ZUCCHERO 130 gr

ZUCCHERO DI CANNA 140 gr

FARINA 00 260 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

GOCCE DI CIOCCOLATO oppure
cioccolato tritato - 210 gr

BICARBONATO DI SODIO 1,25 cucchiari
da tè

SALE 1 pizzico

I **cookies con gocce di cioccolato** sono dei "biscottoni" americani friabili e burrosi arricchiti da gocce di cioccolato. I cookies al cioccolato sono perfetti per una prima colazione o per una merenda, oppure se avete un improvviso bisogno di bontà! Se poi come noi siete amanti della cioccolata, una volta finiti questi biscotti, potreste provare la nostra [torta al cioccolato](#): morbida, facile e deliziosa!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i **cookies con gocce di cioccolato** riunite in una ciotola la farina, lo zucchero semolato, lo zucchero di canna ed il burro a dadini; iniziate a lavorare il composto con la punta delle dita.



- 2 Quando il composto assumerà un aspetto sabbioso, unite l'uovo, il tuorlo ed il bicarbonato e continuate a lavorare l'impasto sul piano di lavoro.





- 3 Quando l'impasto sarà omogeneo, incorporate le gocce di cioccolato o del cioccolato tritato.



- 4 Riponete l'impasto tra due fogli di carta forno assottigliandolo leggermente per un raffreddamento più veloce in frigorifero.



- 5 Una volta ben fredda, riprendete la frolla dal frigorifero, lavoratela brevemente a mano e realizzate delle palline ed adagiatele in una teglia foderata con un foglio di carta forno.



- 6 Le palline di impasto in cottura si allargheranno e si appiattiranno formando dei bei biscottoni.

Infornate i cookies a 190°C per 10-15 minuti controllando il grado di cottura.

Una volta sfornati, fate raffreddare i cookies al cioccolato e serviteli per un tè con le amiche o come biscotto da prima colazione.

NOTE

Come sono nati questi biscotti?

Questi famosissimi biscotti americani sono nati per via di un errore! Una certa Ruth, che gestiva col marito un albergo il "Toll House Inn", vicino Boston, si accorse di aver finito il cioccolato "da fornaio", italianizzazione del "Baker's chocolate", un cioccolato morbido e piuttosto amaro utilizzato solo in cottura per realizzare dolci al cioccolato. Ruth stava preparando i suoi biscottini al burro e cioccolato da servire in hotel e, come fanno molti di noi, fece una variazione in corso d'opera, utilizzando una barretta di cioccolato regalatela da un amico, un tale Andrew, che di cognome faceva Nestlè. Ridusse il cioccolato in piccoli pezzi, convinta che questi si sarebbero sciolti in cottura come faceva il solito cioccolato. Ma così non fu. Ruth ottenne dei biscottini al burro friabili, fraganti, e cosparsi di pezzetti di cioccolato. L'idea di non servirli non era nemmeno ipotizzabile, uno spreco inutile di ingredienti e di lavoro. Certo la risposta dei clienti l'avrà sicuramente stupita: i suoi biscotti ebbero un enorme successo, tanto che i clienti cominciarono a scegliere l'hotel solo per assaggiare i suoi cookies e tanto che la ricetta fu inserita sulle confezioni di cioccolato del suo amico Andrew!

Quanto posso conservarli?

Puoi conservarli per una decina di giorni in una scatola di latta.