

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies con gocce di cioccolato

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



Se avete voglia di [biscotti](#) "cioccolatosi", i **cookies con gocce di cioccolato** sono la ricetta che fa al caso vostro. Questi "biscottoni" **americani** friabili e burrosi sono perfetti per una prima colazione o per una merenda, oppure quando avete voglia di una dolce pausa. La tradizionale pasta frolla, che è alla base dei [biscotti](#) casalinghi, si arricchisce di ghiotte gocce di cioccolato fondente. Tra i dolci d'oltreoceano i cookies sono senza dubbio i più amati e conosciuti: complice una ricetta semplice che vi permetterà di ottenere una resa super golosa in poco tempo!

Scoprite anche la variante [con arachidi](#) oppure venite a scoprire altre ricette di biscotti da preparare in casa:

[Biscotti linzer](#)

[Biscotti con gocce di cioccolato al latte](#)

[Gocce allo zucchero di canna](#)

INGREDIENTI

BURRO 170 gr

ZUCCHERO 130 gr

ZUCCHERO DI CANNA 140 gr

FARINA 260 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

BICARBONATO 1,25 cucchiari da tè

GOCCE DI CIOCCOLATO 210 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei cookies con gocce di cioccolato, lavorate il burro con i due tipi di zucchero, una presa di sale e l'uovo con le fruste elettriche.



- 2 Aggiungete al composto al burro, le gocce.



- 3 Unite alla farina il lievito e la vanillina, quindi incorporatela al composto di burro e zucchero. Formate un panetto omogeneo.



- 4 Avvolgete la palla di frolla in un foglio di carta forno e riponetelo in frigorifero per 30 minuti.



- 5 Riprendete l'impasto dal frigorifero e realizzate delle palline grandi quanto una piccola albicocca ed adagiatele su di una teglia foderata di carta forno.



- 6 Infornate i biscotti a 170°C per 10 minuti, con il calore le palline si appiattiranno fino ad assumere la classica forma a disco dei cookies.

Sfornate i biscotti, lasciateli raffreddare su di una griglia e consumateli freddi accompagnandoli con una bella tazza di latte per colazione o per una sostanziosa merenda.