

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare Crumbl Cookies in casa

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri la ricetta dei **Crumbl Cookies**, i famosi biscotti americani croccanti fuori e morbidi dentro. Perfetti per una colazione o merenda speciale!

INGREDIENTI PER FARE I CRUMBL COOKIES

FARINA 00 200 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO 150 gr
BURRO MORBIDO 110 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr
ZUCCHERO DI CANNA 50 gr
UOVO MEDIO 1
BICARBONATO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per iniziare, taglia il burro morbido a pezzetti e mettilo in una ciotola. Aggiungi lo zucchero semolato e lo zucchero di canna. Lavora il burro e gli zuccheri con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto cremoso.





2 Incorpora l'uovo continuando a mescolare. Aggiungi la farina e il bicarbonato, impasta fino a formare un panetto omogeneo.





- 3 Unisci le gocce di cioccolato e distribuiscile uniformemente nell'impasto. Preleva porzioni di impasto di circa 40-50 g ciascuna, forma delle palline e appiattiscile leggermente. Decora la superficie con altre gocce di cioccolato per un effetto più goloso.





- 4 Disponi i biscotti su una teglia rivestita con carta forno, assicurandoti di lasciare spazio tra di loro. Cuoci in forno preriscaldato in modalità statica a 200°C per circa 15 minuti, finché non risultano dorati. Sforna i biscotti e lasciali raffreddare completamente. Puoi gustarli semplici o decorarli con crema al pistacchio, crema di nocciole, crema al formaggio, granella di frutta secca, codette o zuccherini colorati.



CRUMBL COOKIES: I BISCOTTI AMERICANI IRRESISTIBILI

I Crumbl Cookies sono i biscotti americani che stanno conquistando tutti grazie alla loro

consistenza unica: croccanti fuori, morbidi dentro e incredibilmente burrosi. Prepararli a casa è facile e divertente, e il risultato è perfetto per colazione, merenda o come dessert goloso.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Consigli: Puoi personalizzare i tuoi Crumbl Cookies sostituendo le gocce di cioccolato con pezzi di cioccolato fondente, al latte o bianco. Aggiungi granella di pistacchi o noci per un tocco originale.

Spreco alimentare: Utilizza zucchero di canna avanzato o ingredienti che hai già in dispensa per ridurre gli sprechi. Se hai del cioccolato in eccesso, puoi spezzettarlo e usarlo al posto delle gocce.

Varianti creative: Prepara una versione vegana sostituendo il burro con margarina vegetale e l'uovo con semi di lino mescolati ad acqua.

COME SI CONSERVANO I CRUMBL COOKIES

Conserva i Crumbl Cookies in una scatola di latta o in un contenitore ermetico per 4-5 giorni, mantenendoli freschi e fragranti.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Brownies al cioccolato](#): morbidi e intensi, ideali per gli amanti del cioccolato.

[Cookies con arachidi](#): croccanti e dal sapore deciso, perfetti con una tazza di tè.

[Muffin al cioccolato e pere](#): soffici e facili da preparare.

[Barrette di Natale al cioccolato](#): si fanno in pochi minuti e si mangiano pure prima!