

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

American cookies

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ecco un grande classico della cucina statunitense, che è talmente buono che è diventato un must praticamente ovunque. Sì avete indovinato, è la ricetta degli **American cookies**, quella classica e originale, quella che vi permetterà di non sbagliare al primo colpo! Anche perché se pur semplici questi deliziosi biscottini hanno bisogno di qualche piccolo truccetto per riuscire in maniera eccellente.

I cookies americani li amerete al primo morso!

Allora non vi resta che preparare un bel caffè, magari lungo, e assaporare questi cookies con le gocce di cioccolato troppo buoni! E se siete amanti dei dolci americani provate anche la [cheesecake newyorkese](#)

, favolosa!

Se amate fare colazione con dolcetti fatti in casa, vi proponiamo anche queste ricette di biscotti:

[biscotti al cioccolato](#)

[biscotti alle mandorle](#)

[biscotti al cacao](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

CIOCCOLATO FONDENTE o gocce di cioccolato fondente - 200 gr

BICARBONATO DI SODIO 1 pizzico

VANIGLIA o essenza di limone -

BURRO 125 gr

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA 125 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 1

PREPARAZIONE

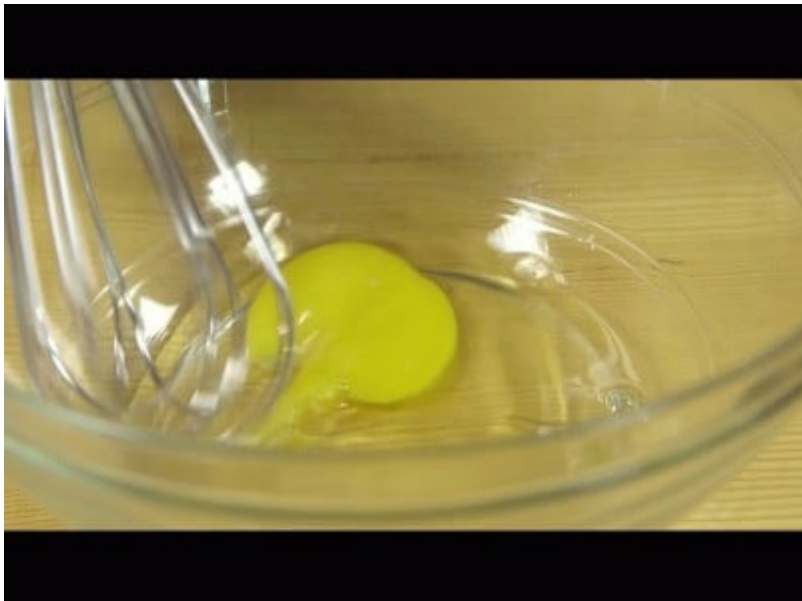
- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli American cookies, fate fondere il burro al microonde.



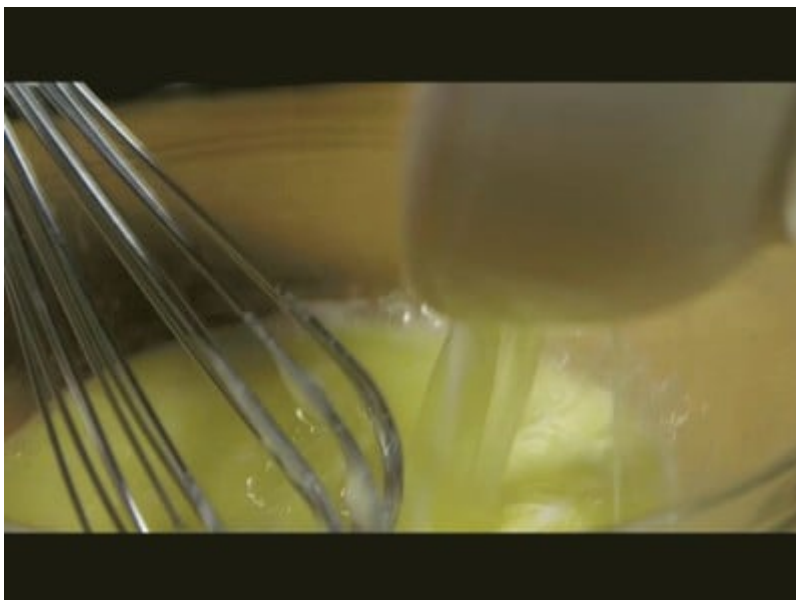
- 2 Setacciate la farina con il bicarbonato.



3 In una ciotola capiente rompete l'uovo e sbattetelo con una frusta a mano.



4 Incorporate il burro fuso e mescolate il tutto.



5 Aggiungete lo zucchero di canna, mescolate e unite anche lo zucchero bianco. Amalgamate tutti gli ingredienti.





6 Incorporate la farina setacciata poco alla volta al composto e mescolate. Quando sentite che il composto diventa duro mescolate con un cucchiaio.



7 Aggiungete la vaniglia e amalgamate.



8 Unite la cioccolata fondaente ridotta a scaglie e mescolate con le mani.



9 A questo punto prelevate porzioni dell'impasto e formate delle palline. Disponete i cookies in una teglia ricoperta con carta forno.



10 Infornate a 190°C per 10 minuti o fino a doratura.



11 Servite gli american cookies una volta freddati.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano i cookies americani?

Puoi conservarli in una scatola di latta per biscotti per circa una settimana.

Potrei utilizzare anche le gocce di cioccolato già fatte?

Certo, usale nella stessa quantità.

Lo zucchero di canna è necessario?

Sì perché è molto più aromatico a patto che sia quello originale e integrale.