

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookie fragole e cioccolato bianco morbidi

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 14 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Se hai amato la tendenza del momento e hai già provato i nostri celebri [crookie fragole e cioccolato bianco](#), lasciati conquistare da questa nuova e irresistibile versione in purezza.

Oggi prepariamo insieme i **cookie fragole e cioccolato bianco**, una variante primaverile dei classici biscotti americani che unisce la dolcezza avvolgente del cioccolato alla freschezza acidula della frutta di stagione.

Ottenere dei dolcetti perfetti, con il **cuore morbido e i bordi dorati**

, richiede solo un paio di piccoli trucchi per gestire l'umidità delle fragole fresche ed evitare che l'impasto si appiattisca troppo in forno.

Se sei un vero appassionato di questa tipologia di dolci, nel nostro ricettario trovi grandi pilastri come gli [american cookies](#) tradizionali e i golosissimi [Crumb Cookies](#), famosi per la loro consistenza densa.

Per chi ama sperimentare consistenze e sapori alternativi, consigliamo di provare anche i [cookies con arachidi](#) dal contrasto dolce-salato o i particolari [cookies vegani tahina](#).

L'alleanza tra la frutta e la cremosità è da sempre un asso nella manica in pasticceria: sperimenta anche la raffinata [crostata cioccolato bianco e lamponi](#) se cerchi un dessert elegante per un'occasione speciale.

Se invece preferisci i dolci soffici e tradizionali per il momento del risveglio, lasciati ispirare dalla nostra selezione con [5 torte da colazione alle fragole](#) semplici e profumate.

Ora prendi la tua ciotola, segui attentamente i passaggi e scopri come sfornare i perfetti **cookie fragole e cioccolato bianco** fatti in casa!

INGREDIENTI PER 12 COOKIE FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO

FARINA 00 150 gr

BURRO morbido a temperatura ambiente - 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 80 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr

UOVO MEDIO 1

GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

FRAGOLE 80 gr

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

COME FARE I COOKIE FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO

1 Lavora in una ciotola il **burro morbido** insieme allo **zucchero di canna** e allo zucchero semolato.

Usa una spatola per schiacciare bene il composto fino a ottenere una **crema omogenea e senza grumi**.

2 Unisci l'**uovo** alla crema di burro preparata in precedenza.

Mescola **energicamente** con la spatola fino a quando l'uovo non sarà **completamente incorporato** e il composto risulterà liscio.

3 Setaccia la **farina e il lievito** direttamente nella ciotola, poi aggiungi un pizzico di sale.

Mescola brevemente e **fermati non appena la farina sparisce** nell'impasto: questo passaggio è fondamentale per evitare che i biscotti diventino duri.

4 Asciuga benissimo i **dadini di fragola** con della carta assorbente: questo passaggio è fondamentale per non rilasciare liquidi e non bagnare l'impasto.

Tuffa la frutta nella ciotola insieme alle **gocce di cioccolato bianco**.

5 **Amalgama il tutto con delicatezza** usando una spatola.

Cerca di **distribuire fragole e cioccolato in modo uniforme** all'interno dell'impasto.

6 Riponi l'impasto in **frigorifero per almeno 30 minuti**.

Questo trucco ti permetterà di ottenere dei cookie che non si appiattiscono troppo in cottura, mantenendo il **cuore morbido** tipico del crookie.

7 Rivesti una teglia con della **carta forno**.

Con l'aiuto di un cucchiaino o di un **porzionatore da gelato**, preleva l'impasto e forma delle **palline grandi come una noce**.

8 Disponi le palline sulla teglia, **distanziandole bene** l'una dall'altra.

Mantieni una buona distanza poiché i cookie **tenderanno ad allargarsi** molto durante la cottura in forno.

9 Cuoci in **forno statico già caldo a 180°C** per circa **12-14 minuti**.

Estrai la teglia quando i bordi iniziano a dorarsi, anche se il **centro ti sembra ancora molto morbido**: è proprio questo il segreto della loro bontà!

10 Lascia **raffreddare completamente i cookie sulla teglia** prima di spostarli.

In questo modo avranno tutto il tempo necessario per **rassodarsi perfettamente** senza il rischio di rompersi.

SI POSSONO CONSERVARE I COOKIE FRAGOLE E CIOCCOLATO?

I tuoi **cookie fragole e cioccolato bianco** si conservano a temperatura ambiente sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico per un massimo di **1-2 giorni**.

Poiché la ricetta prevede l'utilizzo di frutta fresca, se la cucina è molto calda ti consiglio di riporli in **frigorifero per un massimo di 3-4 giorni** all'interno di un contenitore ben sigillato.

Prima di gustarli nuovamente, lasciali riposare fuori dal frigo per circa 15 minuti: questo semplice trucco permetterà al cioccolato bianco di ammorbidirsi e al biscotto di ritrovare la sua **consistenza ottimale**.

Ti sconsiglio di congelare i cookie già cotti, poiché le fragole fresche tenderebbero a rilasciare troppa umidità durante lo scongelamento, rovinando la tipica consistenza "chewy" del dolce.

CONSIGLI E VARIANTI

Se vuoi rendere i tuoi **cookie fragole e cioccolato bianco** ancora più irresistibili, puoi sostituire le classiche gocce con del **cioccolato bianco in blocco tagliato grossolanamente al coltello** per ottenere pezzi grandi e fondenti.

Per dare una spinta di freschezza in più al biscotto, aggiungi all'impasto la **scorza grattugiata di mezzo limone** non trattato: si sposa alla perfezione con la nota dolce del cioccolato.

Ami i contrasti di consistenza? Aggiungi 40 grammi di **noci macadamia tritate** o di mandorle in scaglie per regalare una piacevole nota croccante a ogni morso.

Se le fragole non sono di stagione, puoi sostituirle con la stessa quantità di **fragole disidratate o liofilizzate**: in questo modo eviterai del tutto il problema dell'umidità nel composto.

Per una variante super golosa dal sapore più intenso, prova a sostituire il cioccolato bianco con il **cioccolato fondente extra**: il contrasto con l'acidità della fragola fresca è un vero spettacolo.

Ricorda che puoi **preparare l'impasto in anticipo** e lasciarlo in frigorifero fino a 24 ore prima di formare le palline e infornare: più riposa, più i sapori si concentrano.