

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies con gocce di cioccolato

di: *Cookaround*

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