

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ricetta crookie fragole e cioccolato bianco

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 10 MINUTI DI RIPOSO POST COTTURA

---



Se stai cercando un dolce capace di regalare un vero **effetto WOW** al primo sguardo e al primo morso, sei nel posto giusto.

Oggi prepariamo insieme la **ricetta crookie fragole e cioccolato bianco**, la reinterpretazione primaverile dei **dolci di tendenza social** che stanno spopolando ovunque.

Questa incredibile **trovata americana** unisce la fragranza della sfoglia alla golosità burrosa dell'impasto per biscotti, dando vita a un pazzesco **croissant cookie: una ricetta**

che ti conquisterà al primo assaggio.

Sia chiaro fin da subito: stiamo parlando di una preparazione super ricca e **per nulla light**, ma è il vizio ideale se vuoi stupire tutti con i tuoi **dolci per il brunch del weekend**.

Per la base puoi utilizzare dei cornetti della tua pasticceria di fiducia, oppure metterti alla prova preparando i [Cornetti fatti in casa](#).

L'importante è ottenere quel contrasto perfetto tra la croccantezza tipica della [Pasta sfoglia](#) e il cuore incredibilmente morbido del biscotto.

Il segreto di questo irresistibile **crookie cioccolato bianco** sta nell'aggiunta delle fragole freschissime, che donano una nota aromatica e bilanciano la dolcezza avvolgente della base.

Se hai già provato a fare i celebri [Crumb Cookies](#) o ami alla follia i classici [american cookies](#), questa fusione ti lascerà senza parole.

Inoltre, è un'idea versatile che puoi reinterpretare in mille modi diversi, magari prendendo spunto dai [cookies vegani tahina](#) per creare varianti pazzesche.

Non ti resta che metterti all'opera e goderti il tuo **cornetto cookie con fragole**: segui passo passo il procedimento e preparati a sfornare un capolavoro!

## INGREDIENTI PER 4 CROOKIE

CROISSANT VUOTI preferibilmente acquistati in pasticceria o panetteria - 4  
FARINA 00 150 gr  
BURRO MORBIDO 100 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 80 gr  
ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr  
UOVO medio - 1  
GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO 100 gr  
FRAGOLE FRESCHE tagliate a dadini piccoli - 80 gr  
SALE FINO 1 pizzico  
LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

CIOCCOLATO BIANCO 80 gr  
FRAGOLE FRESCHE 8

# COME PREPARARE I CROOKIE FATTI IN CASA

- 1 In una ciotola capiente, lavora il **burro morbido** con lo zucchero di canna e lo zucchero semolato.

Mescola bene fino a ottenere una **crema liscia** e omogenea.





**2** Aggiungi la **farina setacciata**, il lievito e un pizzico di sale direttamente nella ciotola, poi incorpora l'**uovo intero** amalgamando tutto con cura.

Mescola il tutto **rapidamente**: l'impasto non deve scaldarsi troppo per mantenere la giusta consistenza.





**3** Unisci all'impasto le **gocce di cioccolato bianco** e le fragole tagliate a piccoli dadini.

Amalgama il tutto delicatamente usando una **spatola**, facendo attenzione a non schiacciare la frutta fresca.







4 Con un coltello a seghetto, taglia i croissant a metà nel senso della lunghezza.

Farcisci l'interno di ognuno con un paio di cucchiaini generosi di **impasto cookie** e poi richiudi.





**5** Distribuisci un altro strato generoso di impasto cookie sulla parte superiore di ogni croissant.

Premi leggermente con le dita per far aderire perfettamente il composto alla superficie.

Disponi i croissant su una teglia foderata di carta forno, mantenendo un po' di distanza tra loro.





**6** Cuoci in forno statico preriscaldato a **180°C** per **12-15 minuti**, finché l'impasto del biscotto non risulterà ben dorato e croccante.

Sforna e lascia intiepidire per almeno **5-10 minuti**.

In questo modo la consistenza del biscotto si assesterà, mantenendo un **cuore incredibilmente fondente** e profumato.



**7** Fai sciogliere delicatamente metà del **cioccolato bianco** a bagnomaria.

In alternativa, puoi utilizzare il **microonde a bassa potenza** per evitare che si bruci e ottenere una consistenza fluida.

Impreziosisci i tuoi crookie con una splendida **decorazione a filo** di cioccolato fuso.

Aggiungi infine le **scaglie di cioccolato bianco** e le fettine di fragole fresche per un look finale irresistibile.





## COME CONSERVARE I CROOKIE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE

I crookie alle fragole danno il massimo appena intiepiditi, ma se ti avanzano puoi **conservarli in frigorifero** per un massimo di 1-2 giorni.

Riponili sempre all'interno di un **contenitore a chiusura ermetica** per proteggerli dall'umidità e preservare il profumo.

Dato che la sfoglia tende ad ammorbidirsi, prima di servirli ti consiglio di **rigenerarli in forno o in friggitrice ad aria** a 160°C per 3-4 minuti.

In questo modo il croissant tornerà subito fragrante e l'impasto riavrà il suo **cuore incredibilmente fondente**.

La **congelazione è sconsigliata**: la presenza delle fragole fresche rilascerebbe troppa acqua in fase di scongelamento, rovinando la consistenza del dolce.

# I CONSIGLI DELLO CHEF. TRUCCHI E VARIANTI DELLA RICETTA

Vuoi che il tuo dolce sia impeccabile come quello di una pasticceria? Ecco i miei **trucchi da chef** per un risultato perfetto al primo colpo.

Per prima cosa, usa preferibilmente dei **croissant del giorno prima**. La loro struttura più asciutta reggerà alla perfezione l'umidità del biscotto in cottura.

Se temi che la frutta rilasci troppa acqua, taglia le fragole a cubetti molto piccoli e **tamponale con cura** usando della carta assorbente prima di unirle all'impasto.

Vuoi dare un tocco ancora più unico e personalizzato al tuo **crookie cioccolato bianco**? Sperimenta subito queste golose varianti:

**Variante al Pistacchio:** Aggiungi una manciata di granella di pistacchi tostati insieme alle scaglie di cioccolato bianco per la decorazione finale.

**Contrasto Fondente:** Sostituisci le gocce di cioccolato bianco nell'impasto con del cioccolato fondente tritato per smorzare la dolcezza delle fragole.

**Tocco Agrumato:** Grattugia un po' di scorza di limone biologico nel cookie dough per esaltare al massimo il profumo della frutta fresca.

Un ultimo consiglio: non prolungare la cottura anche se il biscotto ti sembra morbido. Il **segreto della croccantezza** sta tutto nel riposo fuori dal forno.