

Cookies americani alle gocce di cioccolato

Se siete stati negli USA, sicuramente avrete presente quei biscottoni grandi come una mano, croccanti fuori e leggermente morbidi all'interno e pieni di gocce di cioccolato che si vendono in tantissime pasticcerie.



Ne esistono tante versioni, ma la più classica è quella con le gocce di cioccolato e solo farina nell'impasto (senza cacao). A piacere, se li volete ancora più "cioccolatosi", potete sostituire 60 gr di farina con 60 gr di cacao amaro.

Sono anche molto comodi, perchè una volta preparato l'impasto (ci vuole davvero un attimo), e fatte le palline, vanno congelati, quindi si possono preparare in anticipo e poi cuocere (direttamente da congelati!) al momento del bisogno. Quindi quando vi viene voglia di dolce, perchè non cuocere anche un solo biscotto e fare una merenda succulenta e calda?

La dose sarebbe 120 gr a biscotto, ma trovo che siano davvero troppo grandi, io di solito li faccio da 90 gr e ne vengono circa 13/14

Ingredienti:

- 190 gr di burro freddo, a cubetti
- 135 gr di zucchero semolato
- 135 gr di zucchero di canna (tipo Muscovado)
- 300 gr gocce di cioccolato (fondente)
- 415 gr farina 00
- 10 gr lievito per dolci
- 1 cucchiaino di sale fino

- 2 uova intere

Nella ciotola dell'impastatrice, con il gancio a foglia, mescolare il burro a cubetti con lo zucchero, per meno di un minuto. Il risultato che si deve ottenere è non avere più zucchero disperso ma tutto uniformemente "attaccato" ai pezzetti di burro. Il risultato è quello in foto.



Setacciare la farina e mescolarvi all'interno il lievito e il sale.

Aggiungere la farina al composto di burro e zucchero, ed impastare a velocità media fino ad ottenere una sabbia uniforme (circa 1 minuto) senza più quasi pezzi di burro visibili.



Aggiungere le gocce di cioccolato ed impastare per 10 secondi fino ad uniformarle nel composto.

Per ultimo, aggiungere le due uova intere e riavviare la macchina. Non appena il composto si uniforma e si stacca completamente dalle pareti, è pronto.



A questo punto, aiutandosi con una bilancia, creare delle palline di circa 90 gr di peso, ma senza compattarle troppo, non serve formare delle sfere perfette. Piuttosto, come se si facesse una palla di neve, compattare l'impasto (una volta pesato) nelle due mani tre/quattro volte, non di più. Per evitare di sporcare la bilancia, appoggiate sopra un pezzetto di carta forno.



A questo punto le palline vanno messe in un piatto o un vassoio e messe in congelatore per almeno 1 notte.

A piacere, a congelamento avvenuto, si possono trasferire in un sacchetto a chiusura ermetica e conservare per circa 3

mesi.

Al momento di cuocere i biscotti, preriscaldare il forno (ventilato) a 180° e mettere una lastra per dolci nel forno per farla scaldare molto bene (quando il forno è arrivato a temperatura contare altri 10 minuti per dare modo alla lastra di scaldarsi per bene. In questo modo il fondo del biscotto sarà bello croccante.

Coprire la lastra con un foglio di carta da forno, ed appoggiarvi sopra i biscotti, ben distanziati (considerare che mentre cuociono si allargheranno fino ad un diametro di circa 7-8 cm ciascuno).

Cuocere per circa 15 minuti. A seconda di quanto è ben caldo il forno, oppure se state usando il forno statico al posto del ventilato, potranno volerci alcuni minuti in più. Il biscotto deve risultare ben cotto all'esterno ma ancora leggermente morbido al tatto. Se volete fare la prova con uno stecchino, controllate che non esca umido di impasto.

Vanno consumati quando sono completamente freddi per dare modo al burro di ricompattarsi. Se però siete molto golosi, mangiateli tiepidi, ma aspettate almeno 10 minuti dopo che saranno usciti dal forno !!!