

Totally chocolate chips cookies di N. Lawson: chocolate addiction!



Quando si parla di intolleranze/allergie alimentari viene istintivo pensare “gluten free – lactose free – nickel free”.

In realtà, accanto a quella al glutine, al nichel o al lattosio, ci molte altre allergie/intolleranze, forse meno diffuse, ma altrettanto serie e che condizionano fortemente la vita quotidiana, fino quasi ad annullare l’entusiasmo per la cucina, tante sono le limitazioni imposte nella scelta degli alimenti da portare in tavola.

E’ il caso ad esempio dell’allergia all’LTP (Lipid Transfer Protein), a me del tutto ignota fino a poco tempo fa, quando ne sono venuta a conoscenza attraverso questo post di Aria.

La cosa mi ha shockato.

Già farei una gran fatica a rivedere la mia alimentazione se un giorno mi dicessero che sono intollerante al lattosio, ma al pensiero di dover eliminare tutta la frutta

(fresca e secca) e la verdura dalla mia tavola mi sentirei davvero sprofondare nella depressione.

Ammiro Aria per la forza e la tenacia con cui ha saputo reagire a questo “fulmine” piombato sulla sua quotidianità, l’ammiro per aver fatto sì che la sua passione per la cucina continuasse a crescere e ad andare avanti e per la fantasia e creatività che ha saputo tirare fuori per reinventare la sua tavola, dimostrando che anche con pochi ingredienti è ugualmente possibile una cucina bella e ricca di gusto.

Nel mio piccolo non potevo che raccogliere l’invito a partecipare al suo contest, visto che in ballo c’è anche la mia amata farina di kamut.

Reinventare una ricetta usando solo ed esclusivamente farina di kamut, con ovviamente le limitazioni del caso...era quasi un invito a nozze!

E visto che dalla lista nera dei cibi proibiti era esente anche lui, “kakaw uhanal il cibo degli Dei”...beh, non ho avuto alcun dubbio su cosa sarebbe ricaduta la mia scelta per l’occasione.

Lui, uno dei miei pochi peccati di gola, l’alleato preferito per dimostrare il mio affetto alle persone a cui voglio bene, ancora una volta mi è venuto in aiuto pensando a te tesoro e a come regalare una piccola pausa golosa alle tue giornate.

Bene...se siete arrivati fino a qui, a questo punto mi sento in dovere di:

AVVERTENZA 1 – sconsigliare il proseguimento della lettura ai non amanti del cioccolato...mai sia ce ne fosse qualcuno in giro!

AVVERTENZA 2 – mettervi in guardia dall’alto rischio di dipendenza!

Il bollino è rosso, poi non dite che non vi avevo avvisato!

Ed ora, per Aria e per tutti voi, i cookies più cioccolatosi che abbiate mai visto.

Parola di Nigella e anche la mia!

Ah dimenticavo...*LTP-free of course* ^_^



[ricetta liberamente adattata da [qui](#)]

TOTALLY CHOCOLATE CHIPS COOKIES

Tempo di preparazione	25 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per 16 cookies giganti

- 125 gr di cioccolato fondente minimo al 70% di cacao (per me Blocchetto Cuor di Cacao 75% Venchi)
- 125 gr di farina di kamut
- 25 gr di cacao amaro in polvere
- 70 gr di zucchero di canna (per me Swaziland BRONsugar di D&C)
- 50 gr di zucchero bianco semolato
- 110 gr di burro morbido
- 1 uovo freddo di frigo
- 1 cucchiaino da tè di bicarbonato
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di sale

- peperoncino in polvere qb (facoltativo)
- 175 gr di gocce di cioccolato fondente

Procedimento

1. Fondere il cioccolato in microonde o a bagnomaria e lasciarlo intiepidire.
2. Setacciare insieme la farina con il cacao, il peperoncino (regolarsi secondo il gusto personale), il sale e il bicarbonato.
3. In una ciotola montare a crema il burro morbido con i due tipi di zucchero, quindi incorporare il cioccolato fuso ormai tiepido. Aggiungere l'uovo freddo di frigo e, una volta incorporato, unire il mix di farina.
4. Amalgamare bene e da ultimo aggiungere le gocce di cioccolato.
5. Rivestire la placca con un foglio di carta forno e distribuirvi sopra il composto aiutandosi con il porzionatore per il gelato (come ho fatto io) o con due cucchiari.
6. Mantenere i biscotti ben distanziati e NON appiattirli!
7. Cuocere in forno caldo a 170°C per circa 15 minuti, non importa se all'uscita dal forno i biscotti sembreranno ancora troppo morbidi.
8. Sfornare, aspettare 4-5 minuti, quindi trasferire su una gratella per far raffreddare completamente.

Note

- * Nella ricetta originale è prevista l'aggiunta di 350 gr di gocce di cioccolato.
- * A me sono sembrate un'esagerazione e sinceramente non avrei saputo come infilarcele! Vi assicuro che già con metà dose i cookies sono super cioccolatosi al punto giusto ma se qualcuno fosse in particolare crisi di carenza affettiva...
- * Nigella suggerisce che i cookies porzionati, ma ancora crudi, si possono congelare su un vassoio e cuocere in un secondo momento SENZA prima lasciarli scongelare. Io non ho provato, ma in ogni caso credo vada aggiustato il tempo di cottura!



Se possibile, aspettare un giorno prima di...dare l'assalto!

Con questa ricetta partecipo al contest di Aria "Trasforma la tua ricetta per me"



e al contest di Benedetta "In allegato, tanto amore"



Un bacio cioccolatoso a tutti, buona settimana ^_^

Federica