Cookies al cioccolato bianco e frutta secca salata. Bollenti spiriti!

Oggi ragazzi mi sono alzata con la vena un po' polemica!

Ma prima di spiegarvi il perchè vorrei concentrare l'attenzione su qualcosa che in questo momento mi sta particolarmente a cuore, la situazione in Emilia che tutti conosciamo bene…purtroppo!

2 euro da soli non sono “nulla” ma tanti 2 euro messi insieme possono valere molto.

Basta un SMS, basta un minuto.

E per fare qualcosa di più si può approfittare della raccolta fondi indetta dal Monte dei Paschi di Siena che ha aperto un apposito conto corrente intestato a

“**pro terremotati Emilia Romagna Maggio 2012**”
codice **IBAN IT 60 X 01030 14200 000008622257**

Le somme raccolte saranno destinate a progetti di ricostruzione individuati di concerto con gli Enti locali coinvolti.

Chiamando il Contact Center al **numero verde 800.41.41.41** è possibile eseguire, se abilitati al Servizio di Banca Telefonica, il bonifico con addebito sul conto corrente.

Le donazioni sono **ESENTI** da qualsiasi spesa o commissione.

Grazie a tutti.

Ed ora vi spiego il perchè dei miei “bollenti spiriti”!

A dire la verità me li porto dietro da ieri, da quando mi è caduto l’occhio sulla composizione delle compresse orosolubili di calcio e vitamina D della talpa!

Ehhhhh “maledetto” (o benedetto?!?!?!) vizio di leggere sempre le etichette!

Quante volte abbiano sentito dire che i grassi idrogenati fanno male alla salute e sarebbbero da evitare come la “peste” preferendo i più sani e salutari grassi insaturi? Bene…e **uno**!

E quante volte abbiamo sentito dare addosso ai dolcificanti sintetici, ASPARTAME compreso, con l’accento sui loro possibili effetti dannosi? Ecco…e **due**!

Raccomandazioni che nella maggior parte dei casi arrivano da medici e persone competenti in materia…dice! E **tre**!

Allora me lo spiegate voi perchè le suddette compresse, farmaci a tutti gli effetti, quindi riconosciute pure dal Ministero della Sanità, contengono fra gli eccipienti olio di soia **IDROGENATO** e **ASPARTAME**?

No perchè io proprio non ci arrivo!

E non raccontiamoci che in fondo le quantità sono così piccole che danni non ne potrebbero fare. Allora non farebbe danno neanche una infinitesima qt di comunissimo zucchero, per altro contenuto insieme all’aspartame.

E l’olio che c’azzecca se è una compressa da sciogliere in bocca e non una caspula molle di gelatina? Proprio non c’era altra alternativa?

Non ci credo!

C’è qualcosa che non mi torna e più ci penso più mi sembra una bella presa per i fondelli! Mica per altro, solo per principio!

Se qualcuno riesce ad illuminarmi magari mi sbolle un tantino il fumo!

Intanto sapete che vi dico?

Oggi ci do dentro con una botta di vita: **cioccolato bianco**, **burro** e **zucchero** a gogò!

Facciamoci del male?

No…addolciamo la metà settimana, chè in questi giorni ce n'è bisogno e lo stress del giovedì mi gioca brutti scherzi!

[liberamente adattata da "Regali golosi" di S. Verbert]

Cookies al cioccolato bianco e frutta secca salata

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per circa 20 cookies giganti

- 110 gr di farina 00
- 110 gr di farina di kamut
- 175 gr di zucchero di canna (io Guadalupe BRONsugar di D&C)

- 110 gr di burro salato
- 100 gr di cioccolato bianco mix frutta secca salata Venchi
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino di lievito
- ½ cucchiaino di bicarbonato

Procedimento

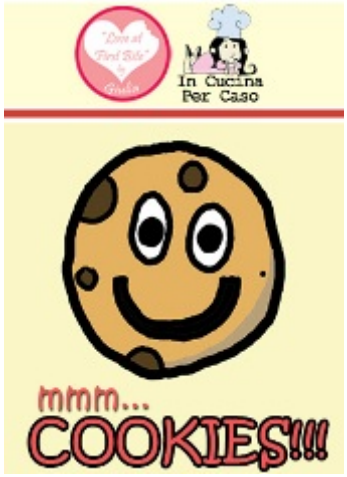
1. Montare a crema il burro morbido con lo zucchero, unire l'uovo, l'estratto di vaniglia ed amalgamare bene il tutto.
2. Setacciare insieme le farine con il lievito ed il bicarbonato ed aggiungere il mix alla crema di burro, uova e zucchero.
3. Incorporare da ultimo il cioccolato tritato grossolanamente, ottenendo un impasto piuttosto morbido e omogeneo.
4. Con la pasta formare delle palline della dimensione di una grossa noce, sistemarle ben distanziate su una placca foderata di carta forno e schiacciarle leggermente con il palmo della mano in modo da ottenere dei biscotti di circa 1 cm di spessore.
5. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti, fino a che la superficie sarà leggermente dorata.
6. Sfornare e lasciar riposare qualche minuto prima di trasferire a raffreddare su una griglia.

Note

* Il cioccolato bianco con frutta secca salata può essere sostituito con 80 gr di cioccolato bianco e 20-25 gr di misto noci salato (quelli da aperitivo).
* Usando burro normale, aggiungere all'impasto anche un pizzico di sale setacciato insieme alla farina.
* I cookies si conservano per qualche giorno ben chiusi in una scatola di latta.

Che dite…ce ne sarà bisogno?

Con questa ricetta partecipo al contest di Giulia&Giulia “mmm…cookies“



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^