

Chocolate chip cookie.
Colazione da campioni!



© Federica Di Marcello photography

I

chocolate chip cookie sono sicuramente tra i dolci americani più conosciuti e amati.

“Crunchy” o “chewy” che siano, questi biscotti stra-ricchi di gocce di cioccolato sono una tentazione a cui è assai difficile poter dire di no!

Dei chocolate chip cookie esistono infinite varianti e ognuno di noi ha la sua preferita. Qui puoi trovare una prima versione a cui ero arrivata dopo un attento studio sull’influenza dei vari ingredienti sul risultato finale. Soddisfatta di quella ricetta, buonissima ma un po’ “chewy”, sempre alla ricerca di una “marcia” in più, ho continuato a sperimentare nel tentativo di arrivare ai miei chocolate chip cookie perfetti.

Cercando in rete mi sono imbattuta in questa versione di Maurizio Santin: un aspetto tremendamente invitante e una fonte troppo attendibile per non lasciarsi tentare subito. E avevo ragione ☐

Croccantissimi e adatti per l’inzuppo, questi chocolate chip cookie sono perfetti per la colazione, la merenda, una pausa caffè o quando la voglia di sgranocchiare qualcosa di buono e goloso si fa sentire.

A dire la verità, questi chocolate chip cookie si avvicinano più al concetto italiano di biscotti che non propriamente a quello americano di cookie ma sono ugualmente entrati di diritto nella top list dei miei biscotti preferiti, tanto da averli replicati ormai non so più quante volte, con o senza ulteriori aggiunte alle gocce di cioccolato.

Oggi te li propongo arricchiti da una manciata di noci per una colazione doppiamente buona e piena di energia. Mi fai compagnia?

Chocolate chip cookie

Ingredienti per circa 50-60 biscotti

Porzioni 15

Tempo di preparazione 20 MINUTI

Tempo di cottura 15 MINUTI

Tempo Passivo 4 ORE

Ingredienti

- 370 g farina 00
- 185 g burro
- 185 g zucchero semolato
- 50 g uovo intero (1 uovo medio)
- 16 g tuorlo (1 tuorlo medio)
- 150 g gocce di cioccolato

- 100 g noci tritate grossolanamente
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia (optional)
- 5 g lievito per dolci
- 2 g bicarbonato di sodio
- 2 g sale

Istruzioni

1. In una ciotolina sbatti leggermente l'uovo intero con il tuorlo e l'estratto di vaniglia. Tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria, con la frusta K, lavora il burro morbido con lo zucchero e il sale fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
3. Incorpora le uova in 2 volte, continuando a lavorare e lasciando ben assorbire tra un'aggiunta e la successiva.
4. Aggiungi in un colpo solo la farina, setacciata con lievito e bicarbonato, e lavora fino a che è quasi del tutto assorbita.
5. Incorpora quindi le gocce di cioccolato, le noci spezzettate e lavora quel tanto che basta a distribuirle in maniera uniforme e a ottenere un impasto omogeneo, senza più tracce di farina.
6. Dividi la pasta in 4-5 porzioni, forma con ciascuna un rotolo, avvolgi nella pellicola alimentare e riponi in frigo per almeno 3 ore (ma anche per una notte intera).
7. Taglia i rotoli a fette di circa 7-8 mm e disponi man mano i biscotti su teglie rivestite di carta forno. Fai riposare nuovamente in frigo primadella cottura per 45-60 minuti.
8. Cuoci i biscotti in forno caldo a 180°C per circa 12-15 minuti, ruotando la teglia a metà cottura, o fino a quando i bordi saranno leggermente coloriti.
9. Sforna, lascia riposare 1-2 minuti nella teglia, poi trasferisci i biscotti a raffreddare completamente su una griglia prima di riporli in un contenitore ermetico.

Recipe Notes

Rispetto alla ricetta originale, ho leggermente ridotto le dosi di burro e zucchero (erano 200 g ciascuno) senza compromettere la riuscita.

Rispetto all'originale ho ridotto le gocce di cioccolato da 250 g a 150 g e aggiunto una manciata di noci tritate grossolanamente.

In alternativa alle gocce puoi usare del buon cioccolato fondente tritato grosso.

Puoi tranquillamente congelare i rotoli, avvolti singolarmente nella pellicola e chiusi negli appositi sacchetti. Ti basterà lasciarli scongelare in frigo e procedere come da ricetta quando vorrai cuocere i biscotti.

I biscotti si conservano per diversi giorni ben chiusi in un contenitore ermetico.



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio a tutti, alla prossima...