

Gli American Choco Chunks Cookies

Avete mai pensato di preparare i famosi biscotti americani, quelli tondi con una texture caratteristica e coi pezzi (chunks) di cioccolato extra fondente e non solo? Chi meglio di un vero americano poteva darmi i giusti consigli? Grazie al mio carissimo amico Joe del New Jersey ho potuto sperimentare una ricetta davvero strepitosa e semplice e che si realizza in poco tempo. Eccola qui per voi.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 130 gr di zucchero di canna
- 100 gr di burro ammorbidito
- 100 gr di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di estratto di semi di vaniglia
- mezza bustina di lievito per dolci (8 gr)
- 1 gr di sale fino
- 1 uovo
- 100 gr di choco chunks (meglio il mix cioccolato fondente, bianco e al latte)

Procedimento:

Per prima cosa fondete a bagnomaria o nel microonde il cioccolato fondente a pezzettini. Appena sciolto uniteci il burro e amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto lucido e fluido.



In un'altra ciotola mescolate la farina con lo zucchero di canna, il sale, il lievito e la vaniglia.

Sbattete l'uovo e versatelo sulle polveri mescolate in precedenza. Uniteci anche la miscela di cioccolato e burro ed iniziate ad impastare il tutto dapprima aiutandovi con un cucchiaino per poi proseguire con le mani.



Ora aggiungete i choco chunks ed impastate.



Formate delle palline (qui la dimensione è a vostro piacere). Grandi o medie che siano saranno comunque deliziosi. Tenzialmente adoro pensarli in grandi dimensioni □

Distribuiteli ben distanziati fra di loro su una teglia rivestita con della carta forno. Schiacciateli leggermente.



Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 200° C per circa 10 minuti. Non lasciateli in forno oltre il tempo indicato perchè comunque tenderanno ad asciugarsi nella fase di raffreddamento. I tempi di cottura per questo tipo di biscotto sono a mio avviso estremamente importanti e ne vale la loro riuscita. Pertanto non eccedete i 10 minuti, anche se vi risulteranno ancora un pochino molli.



Una volta tolti dal forno lasciateli raffreddare completamente e vedrete che il loro cuore risulterà cotto e umido al punto giusto e ne sarete soddisfatti.



Enjoy your cookies.

Charles