I Morbidosi al Cioccolato

I Morbidosi al Cioccolato sono dei semplici biscotti al cacao e gocce di cioccolato fondente al minimo di 70% cacao e caratterizzati da una consistenza morbida sia al tatto che al gusto. Un dolce cioccolatoso, una sorta di imitazione dei “Morbidi” di Tre Marie (variante Cioccolato e Fave di Cacao) ma fatti in casa. Provateli e non ve ne pentirete!

Ingredienti (per circa 15 biscotti)

- 250 gr di Farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 25 gr di Fecola di patate
- 110 gr di Zucchero di canna fine (che regala una nota caramellata)
- 1 cucchiaio abbondante di Miele d’acacia o Sciroppo di glucosio (fondamentale per la morbidezza)
- 70 gr di Burro morbido (di buona qualità – vi consiglio quello della Lurpak o Fiore Bavarese)
- 50 gr di Olio di girasole
- 2 Tuorli d’uovo freschi
- 100 gr di Panna fresca liquida (per dare la giusta consistenza all’impasto)
- 1 cucchiaino raso di Lievito per dolci
- 1 cucchiaino di aroma Estratto di vaniglia
- 3 gr di Sale fino
- 90 gr di gocce di Cioccolato fondente (al minimo 70% cacao). Io mi trovo bene con quelle della Zaini



Preparazione

1. Crea la crema di base: In una ciotola capiente lavora il burro morbido con lo zucchero di canna, il miele (o sciroppo di glucosio), il pizzico di sale e l’estratto di vaniglia fino a ottenere una crema liscia.
2. Aggiungi i liquidi: Incorpora i due tuorli d’uovo uno alla volta, poi versa a filo l’olio di girasole e la panna liquida, mescolando continuamente.
3. Unisci le polveri: Setaccia direttamente nella ciotola la farina, la fecola, il cacao e il lievito per dolci. Impasta prima con un cucchiaio e poi a mano: l’impasto finale deve risultare compatto ma decisamente morbido, denso e leggermente appiccicoso (molto più morbido di una normale frolla).
4. Arricchisci: Incorpora delicatamente nell’impasto le gocce di cioccolato fondente.
5. Il riposo (cruciale): Copri la ciotola con pellicola e lasciala riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Il freddo permetterà ai grassi di stabilizzarsi, rendendo l’impasto lavorabile.

Formatura e Cottura

1. Preriscalda il forno a 180° C (in modalità statica).
2. Fodera una teglia con carta da forno. Riprendi l’impasto dal frigo e, aiutandoti con un cucchiaio o con un

porzionatore da gelato, preleva delle palline di impasto grandi come una noce abbondante.

3. Disponi le palline sulla teglia ben distanziate tra loro. Non schiacciarle: in cottura si allargheranno da sole mantenendo il cuore alto e morbido.
   Opzionale: si può aggiungere sulla superficie di ogni biscotto qualche altro pezzetto di cioccolato fondente.
4. Cuoci per circa 15 minuti. Controlla la cottura perchè varia da forno a forno.

Attenzione: Quando li sforni devono risultare ancora morbidissimi al tatto. Se aspetti che si induriscano in forno, diventeranno dei classici biscotti secchi. Lasciali raffreddare completamente sulla teglia prima di toccarli.

Il consiglio per la conservazione:

Per mantenere intatta la loro tipica consistenza “baked” umida, conservali subito in una scatola di latta ermetica non appena si saranno raffreddati.