

Cookies di Chicago

Autore: Nicolò

Difficoltà: ●●●●●

Tempo di preparazione: 30'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Farina 00	225g
Zucchero bianco	100g
Zucchero di canna	75g
Burro	125g
Bicarbonato di sodio	1 cucchiaino
Sale marino	1 pizzico
Gocce di cioccolato fondente	180g
Uova	1

Step 1: Sciogliete il burro a bagnomaria o al microonde. Mettete la farina in una terrina e aggiungete lo zucchero di canna, quello bianco e mescolate il tutto per bene.

Step 2: Unite il burro fuso e mescolate facendolo assorbire. Aggiungete l'uovo e per ultimo le gocce di cioccolato facendo attenzione a lavorare il tutto il meno possibile con le mani così da non farle sciogliere.

Step 3: Unite infine il bicarbonato e il sale. Riponete in frigorifero per 20 minuti. Preriscaldate il forno a 190°C.

Step 4: Trascorso il tempo, formate delle palline grandi quanto una noce e disponetele, abbastanza distanti tra loro sulla placca del forno rivestita con carta forno se non dovesse essere antiaderente. Cuocete per circa 8-10 minuti. Una volta cotti, fate raffreddare su una gratella.