



Cookies al cioccolato fondente

<https://www.lacucinaimperfetta.com/cookies-al-cioccolato-fondente/>



 Preparazione: **30 min**

 Cottura: **15 min**

 Tempo totale: **45 min**

 Difficoltà: **bassa**

 VEGETARIANA

I cookies al cioccolato fondente sono dei golosissimi biscotti da sgranocchiare in qualunque momento della giornata. La ricetta dei cookies è di origine americana. Ne esistono tantissime versioni, tutte con il cioccolato sia fondente che al latte e talvolta anche con la frutta secca, ma la loro forma è sempre inconfondibilmente rotonda e la loro superficie piuttosto irregolare.

La loro preparazione è semplice e veloce e il risultato sarà davvero goloso. Essendo un po' diversi dai soliti biscotti sono perfetti anche per un dolce regalo. Insomma, non vi resta che provarli e farmi sapere.

Se andate alla ricerca di biscotti dal gusto inconfondibile provate anche la ricetta dei [biscotti al burro di arachidi](#).

bacioni!!!!

Ricetta Cookies al cioccolato fondente

Ingredienti per 30 cookies

- 180 gr. di farina 00
- 190 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di burro
- 100 gr. di zucchero semolato
- 80 gr. di zucchero di canna chiaro
- 1 uovo grande
- 2,5 gr. di bicarbonato

Come fare i Cookies al cioccolato fondente

Procedimento

Mettete nella planetaria lo zucchero e il burro morbido e fateli amalgamare con il gancio a foglia (in alternativa potete utilizzare le fruste elettriche a bassa velocità).



Ottenuto un composto morbido e liscio aggiungete l'uovo e fate andare la planetaria fino a che non si sarà perfettamente amalgamato.



A questo punto unite la farina e il bicarbonato e continuate a lavorare.



Tritate al coltello il cioccolato fondente.



Ed unitelo al resto dell'impasto.



Foderate di carta forno una teglia da biscotti e, aiutandovi con un cucchiaino, prelevate piccole parti di impasto e adagiatele sulla teglia, ben distanziate tra di loro (i mucchietti dovranno essere poco più grandi di una noce).



Cuocete i cookies in forno preriscaldato a 180° per circa 15/17 minuti.



Una volta cotti, estraete la teglia dal forno e fate raffreddare i cookies su di una gratella. Eccoli pronti per essere sgranocchiati!!!

[Giuliana Manca](#)