



COOKIES cioccolato, smarties, mandorle

Difficult: Media



I cookies sono dei famosi biscotti americani, caratterizzati dalla tipica forma tonda e dalla loro friabilità .

Ne esistono varie versioni, in questo caso li ho voluti provare di 3 tipi: con le gocce di cioccolato, con l'aggiunta di smarties e infine con le mandorle.

Ho trovato questa ricetta direttamente su un sito americano e devo dire che sono davvero ottimi: io preferisco quelli al cioccolato ... ;P!

Ciao a tutte/i, buona giornata ;)

Dosi: dosi per circa 30 cookies

- amido di mais 150gr.
- bicarbonato 1 cucchiaino
- burro 225gr.
- cioccolato fondente o gocce 250gr.
- farina tipo 00 300gr.
- mandorle 100gr.
- smarties 100r.
- uova 1 intero e 1 tuorlo
- zucchero di canna 175gr.

- zucchero semolato 225gr.
- sale mezzo cucchiaino

Tostare le mandorle e tritarle



Tritare anche il cioccolato fondente (se avete le gocce, ovviamente tralasciate questo passaggio)



Adesso miscelare insieme tutte le farine: quindi la farina, l'amido di mais, il bicarbonato



Mettere lo zucchero semolato e quello di canna all'interno della planetaria

E versarvi il burro fuso (io l'ho fatto sciogliere per qualche secondo al microonde); azionare per



qualche minuto



aggiungere le uova e continuare a lavorare il composto
Aggiungere le farine setacciate



Ecco il composto che si otterrà



Dividerlo in tre parti uguali
In uno aggiungere la cioccolata



In uno le mandorle



E in uno gli smarties

Amalgamare bene i vari composti



formare delle palline di circa 50gr. cadauna e posizionarle su una teglia foderata di carta forno distanziate tra di loro, perch  durante la cottura si allargano



adesso in forno a 175  per 15/20 minuti
eccoli pronti ad essere gustati, buonissimissimi!!!! Fateli insieme ai vostri bambini, vi divertirete moltissimo ;)
Buona merenda



e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi