

Cookies al triplo cioccolato

I cookies sono entrati ormai nella nostra quotidianità! I classici biscotti americani, croccanti all'esterno e morbidi all'interno! Ne esistono diverse varianti, qui trovate ad esempio la ricetta classica >> [cookies](#).

Oggi vi propongo una super ricetta **i cookies al triplo cioccolato** (crepi l'avarizia!).

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 3-5 minuti

Dosi per: 12 cookies circa

Ingredienti per i cookies

125 gr di burro

100 gr di zucchero semolato

70 gr di brown sugar

1 uovo

250 gr di farina

25gr di cacao amaro in polvere □ 1 cucchiaino di sale

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito per dolci □ 1 cucchiaio di estratto di vaniglia (qui la ricetta)

150gr di cioccolato fondente in dischetti

Ingredienti per i cookies

150gr di cioccolato bianco

zuccherini colorati

Preparazione dei cookies al triplo cioccolato

1. Per preparare i **cookies al triplo cioccolato**, preriscaldiamo il forno a 180°C e foderiamo le teglie con carta forno.
2. Con uno sbattitore elettrico (o planetaria) lavoriamo il burro (a temperatura ambiente) con lo zucchero semolato e il brown sugar. Aggiungiamo l'estratto di vaniglia e l'uovo.
3. Setacciamo la farina e il lievito, uniamo il sale, il lievito e versiamo gradualmente nel composto di burro.
4. Aggiungiamo anche il cacao amaro in polvere e i dischetti di cioccolato fondente.
5. Quando l'impasto inizierà a diventare abbastanza compatto lavoriamo con una spatola.
6. Aiutandoci con un cucchiaino da gelataio, formiamo 16 palline sopra alle teglie. Schiacciamo leggermente con le dita e aggiungiamo qualche dischetto di cioccolato sopra.
7. Inforniamo in forno statico preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
8. Sforniamo e lasciamo intiepidire almeno 3-5 minuti nella teglia. Trasferiamoli poi su una gratella e lasciamoli raffreddare completamente.

Decorazione dei cookies al triplo cioccolato

1. Scaldiamo il cioccolato bianco al microonde (o a bagnomaria).
2. Immergiamo i cookies per metà all'interno del cioccolato fuso. Appoggiamoli quindi delicatamente su un foglio di carta forno.
3. Aggiungiamo degli zuccherini colorati e lasciamo raffreddare completamente.

Conservazione: I **cookies al triplo cioccolato** possono essere conservati in una scatola di latta fino ad un massimo di 5-6

giorni a temperatura ambiente.

Consigli per gli acquisti: accessori [Decora](#)







