

Cheesecake Nutella Cookies



ingredienti

per le basi

200 g di zucchero
 175 g di farina 00
 170 g di burro
 100 g di cacao amaro
 un uovo
 2 cucchiaini di amido di mais
 un cucchiaino di bicarbonato di sodio
 un cucchiaino di essenza di vaniglia (o una bustina di vanillina)

per la crema

250 g di formaggio fresco spalmabile
 200 g di crema di nocciole
 150 g di zucchero a velo
 un cucchiaino di essenza di vaniglia (o aroma)

per decorare

24 lamponi

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

45 min

procedimento

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), mettere il burro ammorbidito a cubetti e lo zucchero, quindi lavorare con il gancio a foglia (o con un cucchiaio di legno) per circa 5 minuti, fino a che gli ingredienti non saranno ben amalgamati e non si otterrà una crema omogenea. Unire l'uovo e fare incorporare bene, quindi aggiungere la vaniglia, la farina, il cacao, l'amido di mais e il bicarbonato, lavorando fino ad ottenere un composto denso e molto scuro.

Imburrare accuratamente una teglia per muffin, quindi, con le mani inumidite, prelevare un paio di cucchiaini di composto, modellarle a mo' di sfera e appiattirle tra le mani; collocare il composto nelle cavità dello stampo da muffin, premendo leggermente la parte centrale per accennare la forma a coppetta, tenendo presente che il composto non dovrebbe superare la metà, o al massimo i 3/4 dell'altezza della cavità (si gonfieranno in cottura).

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 175°C per circa 10-15 minuti, tenendo presente che la temperatura e i tempi possono cambiare a seconda del forno; a cottura ultimata, sfornare e, finchè la base cookie è calda e morbidissima, accentuare la forma a coppetta premendo la parte centrale (io, ad esempio, ho usato la piccola impugnatura di un pestello da mortaio). Far riposare 15 minuti nello stampo, sfornare delicatamente e trasferirle su una griglia per il raffreddamento completo; se le basi risultano ancora troppo morbide e fragili, attendere prima di procedere.

Preparare la crema al formaggio. In una ciotola, amalgamare con una frusta la crema al formaggio con lo zucchero a velo, fino a che non risulterà perfettamente incorporata; unire quindi la crema di nocciole, ottenendo un composto omogeneo. Trasferire la crema ottenuta in una tasca da pasticceria con bocchetta a stella e farcire le basi.

Decorare ogni cheesecake con una coppia di lamponi freschi e riporre in frigorifero a rassodare.

12 pezzi