Cookies extra dark

ingredienti

200 g di zucchero
175 g di farina 00
170 g di burro morbido
100 g di cacao amaro
50 g di gocce di cioccolato fondente
2 cucchiaini di amido di mais
un uovo
un cucchiaino di bicarbonato di sodio
qualche goccia di aroma alla vaniglia (o una bustina di vanillina)
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

10 min

TEMPO TOTALE

20 min

48-50 pezzi

procedimento

In una ciotola, setacciare la farina, l'amido di mais, il cacao ed il bicarbonato, quindi uniformare la miscela di polveri con un cucchiaio.

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), amalgamare lo zucchero con il burro ammorbidito tagliato a cubetti, lavorandolo con il gancio a foglia (o con un cucchiaio di legno) fino ad ottenere una crema morbida. Unire l'uovo e, quando sarà ben incorporato, aggiungere in modo graduale la miscela di polveri preparata in precedenza, fino ad ottenere un composto scuro ed omogeneo, piuttosto sodo, ma appiccicoso. In ultimo, unire le gocce di cioccolato ed amalgamare quel tanto che basta a distribuirle nel composto.

Foderare le teglie con carta da forno. Prelevare un cucchiaino di composto e, con le mani ben bagnate, formare delle palline dalle dimensioni di una noce, quindi disporle su ciascuna teglia, ben distanziate tra loro, poichè in cottura si allargheranno molto.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 10-15 minuti, tenendo presente che la temperatura ed i tempi possono variare in base alle caratteristiche del proprio forno. A cottura ultimata, far riposare 5 minuti sulla teglia, quindi trasferire delicatamente i cookies extra dark su una griglia per il raffreddamento completo.