

Ricette a quadretti

Chocolate cookie al fior di sale



Avevo detto “basta biscotti”? In quel caso mentivo.

Passano mesi senza che ne prepari e poi, improvvisamente, ho sempre voglia di **biscotti!**

Non appena ho letto questa **ricetta** sul blog di **Parigote**, mi è venuto un raptus e ho dovuto provarli subito. E sì che io non sono neanche amante del **cioccolato**.

Preparateli anche voi e poi mi direte se non sono i **cookie** più buoni del mondo.

N. porzioni: 25

Tempo: 30 min

Ingredienti

- 150 gr gocce di cioccolato
- 270 gr farina
- 50 gr cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 220 gr burro a temperatura ambiente
- 100 gr zucchero di canna
- 80 gr zucchero bianco semolato

- 5 gr fior di sale
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia

Istruzioni

1. Mescolare e setacciare la farina col cacao e il bicarbonato.
2. Lavorare il burro a pomata e unire i due zuccheri, il sale e la vaniglia; aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Unire le gocce di cioccolato e mescolare con un cucchiaio.
4. Prelevare un pochino di impasto e formare delle palline di 2/3 cm di diametro quindi disporle su una placca rivestita di carta forno, schiacciarle leggermente e infornare per circa 15 minuti a 180°.
5. Lasciar raffreddare su una gratella.

Varianti

Al posto dello zucchero di canna sarebbe meglio utilizzare il *brown sugar* che si ottiene mescolando zucchero bianco semolato e melassa.

Note

Sfornare i biscotti quando sono ancora abbastanza morbidi perchè in seguito diventeranno più duri.