Cookies newyorkesi

Lista della spesa

Burro: 250 grammi
Zucchero semolato: 125 grammi
Zucchero di canna: 125 grammi
Estratto di vaniglia: 1 cucchiaino
Sale: 2 pizzichi
Uova: 2 medie
Farina "0": 400 grammi
Bicarbonato di sodio: 3 pizzichi
Cioccolato fondente a pezzettini: 200 grammi
Noci tritate: 50 grammi

2 ore e 1/2

20 biscotti grandi

Procedimento

Nella planetaria montare il burro morbido a pezzetti con lo zucchero fino a farlo diventare un composto schiumoso.
Unire il cucchiaino di estratto di vaniglia, i due pizzichi di sale e le due uova.
Mescolare ancora con la planetaria.
Unire la farina setacciata, i tre pizzichi di bicarbonato, i pezzi di cioccolato e le noci tritate finemente.
Continuare a mescolare fino a creare una palla morbida ma omogenea e metterla in frigorifero per un'ora almeno.
Scaldare il forno a 205 gradi.
Con un cucchiaio da gelato prendere un pezzo di impasto e farne delle palline rotonde con le mani fino a finire tutto il composto.
Adagiare le palline su una teglia rivestita di carta da forno e cuocerle per 10 minuti.
Sfornare i biscotti quando sono ancora molto morbidi e farli raffreddare prima di mangiarli.

Usare un cucchiaio da gelato permette di fare i biscotti tutti della stessa grandezza.
Le palline formate non vanno appiattite, si abbasseranno con la cottura prendendo la dimensione perfetta tipica di questi bicotti.

Le spezie gentili