

AMERICAN COOKIES

Livello base

FROLLINI CON INCLUSIONI AL CIOCCOLATO - DOLCE TIPICO AMERICANO

IMPASTO COOKIES

AMERICAN COOKIES	1.000g
burro 82% m.g. - morbido	220g
uova	50 g
acqua	60g
DARK CHOCOLATE CHUNKS	400g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti circa.

Incorporare quindi i DARK CHOCOLATE CHUNKS e miscelare per qualche istante.

COMPOSIZIONE FINALE

Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g, dando loro una forma sferica grossolana o utilizzando un porzionatore per palline di gelato.
Depositarli su teglie, con carta forno, appiattendoli leggermente.
In alternativa, formare dei cilindri di pasta del diametro di 4-5 cm, avvolgerli in fogli di carta da forno e porli in frigorifero a raffreddare per almeno due ore.
Successivamente tagliarli in dischi di 1cm di spessore e disporli nella teglia.
Cuocere per 15 minuti circa a 160°-170°C in forno a piastra oppure per 15 minuti circa a 150-160°C in forno ventilato.

In alternativa ai **DARK CHOCOLATE CHUNKS** utilizzare frutta secca spezzettata, uva sultanina ecc.

AVVERTENZE:
- Nel disporre i biscotti su teglia ricordarsi di lasciare abbondante spazio tra un cookie e l' altro (circa 12-15 pz. – teglie da 60x40 cm).
- La caratteristica dei Cookies all'americana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.