



# AMERICAN COOKIES

🏠 Livello base

FROLLINI CON INCLUSIONI AL CIOCCOLATO - DOLCE TIPICO AMERICANO

## IMPASTO COOKIES

### AMERICAN COOKIES

burro 82% m.g. - morbido

uova

acqua

### DARK CHOCOLATE CHUNKS

1.000g

220g

50 g

60g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.