

Biscotti al burro nocciola, cioccolato fondente e fleur de sel

Ingrédients

- 110g di zucchero muscovado o zucchero di canna scuro
- 25g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 5g di estratto di vaniglia
- 175g di farina T55
- 2g di sale
- 2g di lievito chimico
- 190g di cioccolato fondente e al latte (ho fatto metà e metà)
- 110g di burro
- 110g di zucchero muscovado o zucchero di canna scuro
- 25g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 5g di estratto di vaniglia
- 175g di farina T55
- 2g di sale
- 2g di lievito chimico
- 190g di cioccolato fondente

Préparation

1. Allora, certo, ci sono già molte ricette di cookie qui (e in generale su internet)!
2. Ma ho comunque deciso di condividere con voi questa ricetta per il buon motivo che penso sia ormai la mia ricetta di cookie preferita: dei cookie con i bordi croccanti, il centro fondente, del burro nocciola che dà loro un profumo pronunciato, del cioccolato fondente e al latte e del fleur de sel per esaltare il tutto.
3. Per me, hanno la dimensione perfetta, circa 55-, non richiedono riposo o passaggio in congelatore e si conservano bene per diversi giorni in una scatola ermetica.
4. Insomma, provate questa ricetta, penso che non rimarrete delusi ☺ Ne ho serviti alcuni ben caldi, immediatamente appena sfornati, su una pallina di gelato alla vaniglia, un ottimo modo per ottenere un delizioso dessert in pochi minuti.
5. Certo, potete congelare le palline di cookie, in modo da poter cuocere solo il numero necessario quando lo desiderate ☺ Materiale :Ho utilizzato la teglia perforata Guy Demarle: codice di sponsorizzazione FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10€ offerti al primo ordine / collaborazione commerciale.
6. Ingredienti :Ho utilizzato il Cioccolato Caraïbes, il cioccolato Jivara & l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. T55 di sale di lievito chimico di cioccolato fondente Fleur de sel Ricetta : Iniziate preparando il burro nocciola: fate sciogliere il burro in una casseruola, poi continuate la cottura a fuoco basso fino ad avere un

burro leggermente dorato, con un odore di nocciola.

8. Lasciate raffreddare.

9. Mescolate poi il burro nocciola raffreddato con gli zuccheri e la vaniglia.

10. Aggiungete l'uovo e il tuorlo d'uovo, poi gli ingredienti secchi: la farina, il lievito e il sale.

11. terminate incorporando il cioccolato fondente tritato a pezzi.

12. Formate dodici palline di cookie, disponetele su una teglia rivestita di carta da forno, aggiungete un po' di fleur de sel.

13. Lasciatele riposare 20 minuti in frigorifero.

14. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 180°C.

15. Infornate per 10 minuti di cottura, poi lasciate raffreddare prima di gustarli!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com