

Biscotti al cioccolato



Buongiorno a tutti!

Innanzitutto vorrei ringraziare il team della [Sartoria del Gusto](#) che ha invitato alcune blogger, tra cui la sottoscritta, a provare i loro prodotti nell'accogliente scuola di cucina [Des mets et des mots](#). E' stata una serata molto carina, ben organizzata, in cui abbiamo cucinato con i loro ingredienti alcuni dei nostri piatti. Io ho fatto i [Flan al cioccolato e nocciole](#) e sono stati spazzati via in un attimo :)

Grazie a questa serata sono pure finita su [TGcom](#), sul blog dell'adorabile Francesca Caetani Lovatelli ... ovviamente ero sfatta, spettinata e vestita in modo pessimo...ahaha! Va beh vi lascio il link e prometto di apparire in modo un attimo più decente nei prossimi eventi :) Vogliatemi bene lo stesso :)

Voglia di cioccolato e pochi ingredienti? Beh... qualcosa di buono può sempre saltar fuori con la classica ricetta svuota-frigo. 10 minuti di preparazione e massima goduria!

Biscotti al cioccolato

dose per 20-25 biscotti

Cioccolato fondente 80g

Zucchero 150g + 100g

Mandorle 150g

Albume 1

Farina 1 cucchiaio

Cannella 1 pizzico

Per prima cosa sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In una ciotola inserire zucchero, mandorle tritate grossolanamente, farina e cannella (o varie spezie che volete), aggiungere il cioccolato. Montare l'albume a neve e aggiungerlo all'impasto. L'impasto è pronto. Lasciate riposare in frigo un'oretta. Ora bisogna fare delle palline con l'impasto in questo modo: in una ciotola mettere circa 100g di zucchero, poi prendere l'impasto, fare delle palline con le mani e passarle nello zucchero. Posizionare la palline su una teglia ricoperta di carta forno e infornare a 200° per circa 7-8 minuti (dipende dalla grandezza delle vostre palline quindi controllate la cottura :)

Afghan



Afghan © Un biscotto al giorno

Buongiorno a tutti!

Oggi parliamo di biscottini... strano vero? :)

Gli **Afghan** sono dei deliziosi biscotti al cioccolato, tipici della **Nuova Zelanda**. A dispetto del nome, non esiste alcuna connessione reale tra questi biscottini e lo stato dell'Afghanistan e non ci sono ipotesi credibili sull'origine particolare del nome di questi dolcetti. L'unica cosa certa è che si tratta senza dubbio della **ricetta neozelandese più conosciuta**. Per prepararli ci vogliono circa 10 minuti, sono semplicissimi e di sicuro successo.

Ingredienti: (per circa 15 biscotti)

Burro 200g

Zucchero semolato 80g

Farina 200g

Cacao in polvere 20 g

Cornflakes 100 g

per la glassa:

Cioccolato fondente 100 gr

Zucchero a velo 1/2 cucchiaino

Acqua calda 1 cucchiaino

Noci sgusciate 80 gr

- Preriscaldate il forno a 180° C
- Mettere in una ciotola il burro - a temperatura ambiente - e lavorarlo con lo zucchero, aiutandosi con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una crema.
- In un'altra ciotola setacciare la farina con il cacao. Aggiungere il composto alla crema di burro e mescolare bene.
- Aggiungere i cornflaks e mischiare tutto. L'impasto è pronto.
- Fare delle palline con le mani e adagiarle su una teglia ricoperta di carta forno.
- Infornare per circa 15 minuti. Poichè ogni forno è diverso è importante controllare la cottura.
- Preparare la glassa unendo il cioccolato fondente con mezzo cucchiaino di zucchero a velo e un cucchiaino di acqua bollente.
- Far raffreddare gli Afghan e decorarli con la glassa al cioccolato e una 1/2 noce.

Choco Banana Cookies

Per questa ricetta devo ringraziare la mia cuginetta **Giulia** che quest'anno ha vissuto negli USA e non ha potuto esimersi dal mandarmi mille milioni di ricette di biscottini. Ha partecipato ad un **Cookie Exchange** (facciamolo anche qui!!!!), ha fotografato ricette e me le ha inviate con WhatsApp... santa tecnologia (e santa cugina)!

Questi biscotti alla banana e cioccolato sono morbidissimi e adatti ad una merenda, ad una pausa caffè o ad essere il classico dolcetto dopo pasto :) Rispetto alla ricetta originale ho fatto delle modifiche, ma trovate l'originale fotografato se vi interessa.



La ricetta originale in cup - fotografata apposta per noi :)

Choco Banana Cookies

Zucchero 225g

Burro 170g circa

Estratto di vaniglia 1/2 cucchiaino

Aroma di mandorla 1/2 cucchiaino

Cannella 1/2 cucchiaino

Farina 300g

Lievito 1 cucchiaino

Sale 1 pizzico

Banane 3 medie

Noci 2 manciate (misura molto precisa.. ahah)

Uovo 1

Cacao 60g

Gocce di cioccolato 1 manciata

Preriscaldate il forno a 180°. Mischiate insieme burro e zucchero fino ad ottenere una crema.

Mischiate l'uovo con la vaniglia e l'estratto di mandorla. In un'altra ciotola mescolate farina, cannella, lievito, sale e cacao.

Aggiungete gli ingredienti liquidi a quelli secchi e infine aggiungete le banane schiacciate, le noci e le gocce di cioccolato.

Mescolate bene fino a quando l'impasto non appare perfettamente omogeneo. Aiutatevi con un cucchiaio e mettete l'impasto su una teglia ricoperta di carta forno. Lasciate un po' di spazio tra un biscotto e l'altro perché c'è il lievito quindi cresceranno. Dato che l'impasto è molto morbido si presta anche ad essere messo nelle forme per le tortine :)

Cuocere per 8-10 minuti a 180°.

Il giorno dopo sono ancora più buoni!

Chocolate Sablès



Chocolate Sablès © Un biscotto al giorno

Buongiorno a tutti!

Ieri pomeriggio aspettavo con ansia la neve e così mi ero organizzata per cucinare un milione di biscottini avvolta nel piumone mentre mi godevo lo spettacolo... e invece niente neve!!!

Quindi ho preparato solo questi velocissimi biscottini con cioccolato e sale e sono uscita di casa. Sembrano un po' i [Biscotti morbidi al cioccolato](#) - i più gettonati del mio blog - ma non c'entrano proprio nulla. Sono **sabbiosi** (sablès), tanto **cioccolatosi** e un po' **salati**. Se amate i biscotti sabbiosi e l'abbinamento cioccolato e sale... amerete anche questi biscottini! :)

La ricetta è della pasticceria Miette di San Francisco... con delle dosi un po' modificate :)



Chocolate Sablès © Un biscotto al giorno

Ricetta Biscotti cioccolato e sale

Farina 130g

Cacao 60g

Burro 100g a temperatura ambiente

Zucchero 160g

Cioccolato fondente 70% 100g

Estratto di vaniglia - 1/4 di cucchiaino

1 bustina di lievito per dolci

Sale (meglio ancora Fior di Sale) q.b.

Mettere in una ciotola lo zucchero con il burro e amalgamare bene. Aggiungere la farina, il cacao, il lievito e la vaniglia. Continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere il cioccolato fondente fuso (potete scioglierlo nel microonde oppure in un pentolino a bagnomaria, ma non inseritelo nell'impasto bollente, lasciatelo raffreddare un po') e continuare a girare. Infine aggiungere il sale, poco alla volta, mescolando bene e assaggiando l'impasto così i vostri biscotti saranno salati come vi piacciono. Vi sconsiglio di utilizzare più di mezzo cucchiaino di sale, anzi meglio un pochino meno, soprattutto se è la vostra prima volta alle prese con un dolce salato :)

Prendere la teglia del forno e ricoprirla con la carta forno. Fare delle palline un po' schiacciate con la

pasta e posizionarle sulla teglia. Distanziare le palline l'una dall'altra (qualche centimetro) perché poi in forno si allargheranno un po'.

Inserire la teglia nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per 10-12 minuti. Tirare fuori e lasciare raffreddare prima di toccarli perché altrimenti si potrebbero rompere.

—

on questa ricetta partecipo al contest:


