

COOKIES DI VANIGLIA

PER UNA VENTINA DI COOKIES

PER L'IMPASTO DEI COOKIES

Burro semi-salato.....	120g
Zucchero biondo.....	170g
Zucchero integrale.....	60g
Uovo.....	1
Farina.....	270g
Cacao in polvere Valrhona.....	30g
Lievito.....	1 cucchiaino raso
Bicarbonato di sodio.....	1 cucchiaino raso
Gocce di cioccolato Valrhona.....	170g

PER LA CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA

Tuorli.....	3
Latte.....	300ml
Zucchero.....	70g
Maizena.....	30g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY.....	1 baccello



MONTAGGIO & FINITURA

Preparare la crema pasticcera: **scaldare** in una casseruola il latte e il baccello di vaniglia inciso e raschiato. In una ciotola, **sbattere** velocemente i tuorli e lo zucchero.

Aggiungere la maizena.

Versare poco a poco il latte caldo, senza **smettere di mescolare**. **Versare** il tutto nella casseruola e **lasciare addensare, mescolando continuamente**.

Al primo bollore, versare subito la panna in una piccola ciotola e **lasciare raffreddare**. **Ricoprire con la pellicola** a diretto contatto e **mettere da parte**.

Preriscaldare il forno a 180°C.

Mescolare il burro e gli zuccheri in una ciotola. **Sbattere** bene per **ottenere** una consistenza cremosa, quindi **aggiungere** l'uovo. **Sbattere** per un altro minuto per **ottenere** un composto arioso.

Incorporare la farina, il cacao, il lievito e il cioccolato. **Mescolare** il tutto velocemente senza **lavorare** troppo l'impasto.

Formare e disporre delle palline di pasta di circa 40-50g, **scavarle** per **formare** un pozzetto. Con un cucchiaino, **riempire** di crema pasticcera e **chiudere** bene.

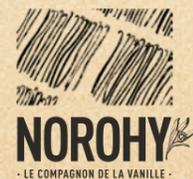
Adagiare i cookies su una teglia ricoperta di carta da forno, **appiattirli** leggermente.

Infernare per 8 minuti al massimo, anche se non sembrano del tutto cotti: la cottura prosegue sulla teglia, fuori dal forno.

Togliere la teglia dal forno, **lasciare raffreddare** prima di **staccare** i biscotti.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

È vietata la riproduzione o la
diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:
Agenzia **CRU**.