

Torta cookie

La **torta cookie** è una vera golosità. Ricorda i biscotti tipo cookie come impasto ed è resa più ricca da un ripieno di crema alla nocciola. Io uso in genere la nocciolata della Rigoni, ma va benissimo una qualunque crema spalmabile come la Nutella.

I **cookies** sono tipici biscotti americani dall'aspetto piatto molto caratteristico, arricchiti da gocce di cioccolato, dalla consistenza particolare detta "chewy", ovvero morbida e leggermente elastica.

La **torta cookie**, una volta preparata, si conserva ottimamente per una settimana a temperatura ambiente. Tenerla ben coperta sotto una campana di vetro o una cupola rovesciata.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **335Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 80 g di Nocciole tostate
- 60 g di zucchero bianco
- 60 g di zucchero di canna
- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 125 g di burro
- 1 uovo di gallina
- 120 g di gocce di cioccolato
- Burro e farina per lo stampo
- 100 g di Nutella o altra crema di nocciole

PREPARAZIONE

- Tritare le nocciole grossolanamente in un frullatore.
- In un'ampia ciotola mescolare lo zucchero bianco, lo zucchero di canna, la farina, il lievito, la vanillina e il sale.
- Fare un foro al centro delle polveri, quindi unire il burro freddo di frigo spezzettato, l'uovo e impastare velocemente fino a ottenere un composto omogeneo. All'inizio sarà piuttosto sabbioso, ma poi si compatta. Se dovesse rimanere troppo secco unire un cucchiaio di latte freddo.
- Fare un foro al centro dell'impasto, unire le nocciole tritate e impastare per amalgamare.
- In ultimo unire le gocce di cioccolato e impastare per distribuirle uniformemente.
- Mettere l'impasto ottenuto 5 minuti nel frigorifero.
- Nel frattempo ungere con il burro e infarinare uno stampo del diametro di 22-23 centimetri con cerniera apribile.
- Prelevare mezza parte di impasto e stenderlo sul fondo dello stampo.
- Cospargere la superficie con la Nutella o altra crema di nocciole, distribuendola bene, lasciando un centimetro libero di bordo tutto intorno.
- Prendere un foglio di carta da forno e stendervi sopra la parte rimanente di impasto, nello stesso diametro dello stampo, quindi utilizzarlo per coprire la torta. Premere bene su tutta la superficie per farlo aderire.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180° C mettendo lo stampo nella zona medio-bassa per 25 minuti. Non aprire mai il forno durante la cottura e prolungare di qualche minuto se la superficie non è ben dorata.
- Sfnare e lasciar intiepidire la torta prima di sfornarla e sistemarla in un piatto da portata.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per spalmare meglio la Nutella, o la crema di nocciole che avrete scelto, mettere il vasetto per 10 minuti a bagnomaria. Sarà così bella fluida e spalmabile.