

CHOCOLATE CHIP COOKIES

i biscotti tipicamente americani



INGREDIENTI IMPERIALISTICI:

550g. farina tipo 00

1 cucchiaino lievito per i dolci

1 cucchiaino sale

225g. burro ammorbidito

150g. zucchero

150g. zucchero bruno

1 bustina vaniglia

2 uova

400g. cioccolato fondente spezzettato
in piccoli pezzi

PROGRAMMA DI ATTACCO:

- (1) In una terrina piccola, unite la farina, il lievito e il sale. Mischiateli e lasciateli stare, senza giornale e senza fumetti. Devono essere molto annoiati quando si uniscono con gli amici loro per ottenere l'effetto desiderato.
- (2) In una terrina grande, unite il burro, lo zucchero, lo zucchero bruno e la vaniglia. Dovete prima fare dissolversi la vaniglia in un cucchiaino di acqua tiepida. Se avete aggiunto la vaniglia prima di aver letto questa istruzione, buttate via tutti gli ingredienti di passi (1) e (2) e ricominciate da capo.
- (3) Sbattetelo finché l'impasto è cremoso e non si sente più i gridi del burro. Questo significa che il burro è morto oppure che si finge morto. Comunque è importante solo che l'impasto rimane silenzioso a questo punto, quindi entrambi le possibilità vanno bene qui.
- (4) Incorporate le uova, continuando a sbattere bene l'impasto, e poi aggiungete poco a poco la mistura di farina, mescolandoli bene finché si arriva a la consistenza di fanghiglia.
- (5) Aggiungete i pezzetti di cioccolato e mescolate l'impasto fino a che sono distribuiti uniformemente. Quando sono molto amici con l'impasto ma prima che sono pronti per uscire insieme a mangiare la pizza, prendete un cucchiaino colmo dell'impasto (una pallina di circa 3 centimetri in diametro, cioè la misura familiare) e mettetela su una teglia. Lui comincerà presto a sentirsi molto solo, quindi dovete velocemente ripetere questo passo molte volte, però lasciando almeno 4 o 5 centimetri fra le palline in modo che non possono fare atti osceni insieme. Poi quando stanno discutendo quale film tutti quanti vogliono andare a vedere dopo la pizza, metteteli improvvisamente alto nel forno già riscaldato a 190°C. e non apritelo per almeno 6 minuti. Poi controllate la strage. Prima che si diventano troppo seccò o scuri (7 o 8 minuti forse) toglieteli dal forno e lasciateli raffreddarsi. Continuate, mangiando un biscotto tiepida ogni tanto. Quando sono tutti fatti, trovate un posto sicuro per nasconderli bene. Mettete di sopra la bandiera americana.