Scheda Ricetta

Difficoltà: Media

Tempo (hh:mm): 00:30

Ingredienti:

Per il ripieno alla ciliegia: una tazza quasi piena di ciliegie, 2 cucchiai da tè di sciroppo d'acero, 1 cucchiaio e mezzo di semi di chia Per la base: 1 tazza quasi piena di datteri snocciolati, 1 tazza di tahin non salata, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, mezzo cucchiaino di cannella, 1 quarto di cucchiaino di sale

Strumenti:

- Frullatore

Vota la ricetta
Voti: 199 Media: 4.11

Il cookie, lo dice il nome stesso, è il tipico biscotto cotto di origine americana, solitamente a base di burro, uova e cacao. E’ nato per errore negli anni 30, quando tale signora Ruth Wakefield che lavorava in un albergo, volendo preparare i suoi soliti biscotti da offrire ai clienti, inserì nella ricetta una tavoletta di cioccolato spezzettata pensando si fosse sciolta una volta in forno. Così non fu, ed ecco nati questi famosi biscotti tempestati di gocce di cioccolato.

Col passare del tempo la ricetta originale è stata variata in molti modi, aggiungendo frutta, o ulteriore cacao a piacere; oggi noi ne proviamo la **versione crudista a base di ciliegie**, ennesimo esempio di come anche i prodotti “tradizionali” posso essere trasformati in versione raw. Vediamo quindi di tagliare corto con le parole e passare alla pratica!

Gli ingredienti citati nella scheda equivalgono ad una dose di 8-10 biscotti. Per prima cosa prepariamo il ripieno alla ciliegia: per farlo devi inserire **ciliegie, sciroppo d’acero e semi di chia** nel frullatore, una volta ottenuto un impasto

cremoso riponilo in frigorifero per farlo addensare.

Passiamo alla base dei biscotti: prepara un piatto largo con un foglio di carta da forno e trita i **datteri** da soli nel frullatore. Fatto questo aggiungi anche gli altri ingredienti e frulla tutto assieme. Utilizza una formina tonda media in plastica o metallo per modellare l'impasto a forma di biscotto e riponili tutti nel piatto.

Modella un incavo nella parte centrale della pasta con le dita, dove poi andrà inserito il ripieno alla ciliegia e lascia riposare i biscotti in frigo per 30 minuti perchè si induriscano. Passata questa mezz'ora, togli i biscotti e il ripieno dal frigorifero e con un cucchiaio da tè riempi di "marmellata" ogni cookie.

L'**ideale sarebbe consumarli freschi, entro qualche minuto**, altrimenti si possono benissimo conservare in frigo per il giorno dopo.