

Crianças, adultos ou idosos! O cookie é um tipo de biscoito que agrada às pessoas de todas as idades. Os principais ingredientes que compõem receitas de cookies são os ingredientes básicos para a receita de um biscoito qualquer como farinha de trigo, água, açúcar, gordura ou manteiga e sal. Biscoitos de uma forma geral, são alimentos práticos que se diferenciam de outros produtos assados, como pão e bolo, por terem baixo teor de umidade (o que dificulta a proliferação de micro organismos, retardando a deteriorização e permitindo vida de prateleira mais longa).

Mas, onde surgiu o cookie?



Imagem retirada da página Anna | Crunchy Creamy Sweet no Pinterest

## A origem

Atualmente, esse biscoito é muito consumido nos Estados Unidos e também aqui no Brasil, mas, de acordo com o The Best Cookies Bsb, ele

*“foi criado na Europa, mais precisamente na Inglaterra, apesar de seu nome ter origem holandesa. A palavra koek, em Holândes, significa bolo pequeno e o diminutivo dessa palavra é koekje que, por sua vez, se pronuncia Cukiê, dando então origem ao nome do biscoito.”*

A história conta que o biscoito ganhou esse nome porque surgiu a partir de uma pequena massa de bolo (tipo, uma amostra), que era usada para testar a temperatura do forno antes de colocar o bolo inteiro para assar. Devido à ausência de tecnologia na época, essa era uma das maneiras de se evitar um possível erro na produção dos bolos.

Os biscoitos super combinavam com o tradicional chá consumido na Inglaterra durante o século XVIII. Há registros que dizem ainda que, antes da história europeia, os cookies já estavam presentes na região da Pérsia, no século VII.

## **Chegaram à América**

Através das colonizações britânicas e alemãs, os cookies chegaram a América, por volta de 1930. Mais especificamente nos Estados Unidos, o biscoito ganhou crocância e gotas de chocolate. A criadora do biscoito sucesso na terra do Tio Sam, foi Ruth Wakefield, proprietária de um chalé na estrada entre Boston e New Bedford, no estado de Massachusetts, chamado Toll House Inc. O local funcionava como uma espécie de pousada, onde ela servia comida caseira para os hóspedes.

A história conta que Ruth aperfeiçoou esta receita dos cookies enquanto preparava outro biscoito e misturou, na massa, pedaços inteiros de uma barra de chocolate, pensando que eles iriam derreter. Os pedaços de chocolates não derreteram por completo e sim mantiveram a sua forma. A fórmula foi um sucesso e, assim, ficaram conhecidos os deliciosos Chocolate Chip Cookies. produzido por Ruth Wakefield.

De acordo com o site americano The New Yorker,

“A receita, que foi modificada nas décadas seguintes, fez sua primeira aparição impressa na edição de 1938 do livro de receitas “Tentado e Verdadeiro” de Wakefield. Criado como acompanhamento para o sorvete, o biscoito de chocolate tornou-se tão célebre que Marjorie Husted (também conhecido como Betty Crocker) apareceu em seu programa de rádio. Em 20 de março de 1939, Wakefield deu à Nestlé o direito de usar sua receita de cookies e o nome da Toll House.”

Essa descoberta fez tanto sucesso nos Estados Unidos, que os americanos passaram a ser os maiores consumidores de cookies do mundo, chegando a cerca de dois bilhões por ano, o que representa quase 300 cookies para cada cidadão.

**Gostou dessa matéria? Curta, comente e compartilhe!!!**

Referências teóricas:

[Grains of truth about COOKIES](#)

[Site The New Yorker](#), acessado em 17.07.2017

[The best Cookies](#), acessado em 17.07.2017

[História do Cookie - Onde vivo Delivery](#), acessado em 17.07.2017

[História dos Cookies. Fundo jornalístico, acessado em 17.07.2017](#)

Imagem de capa: blog kaikusinlactosa.com

**Saiba mais:**

- [Onde surgiram os churros?](#)
- [Onde surgiu o pretzel?](#)
- [Onde surgiram os chocolates?](#)
- [Entrevista com o chef Geovane Carneiro](#)