

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Abbracci biscotti golosi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 0 600 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 220 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

CACAO AMARO 3 cucchiaini da tavola

SALE

Se avete voglia di un biscottino goloso, leggero, friabile e perfetto per la colazione o la merenda, gli **abbracci, biscotti golosi**, sono quello che fanno per voi! Provate la ricetta e vedrete che bontà! Semplici da fare, perfetti per l'inzuppo, sono i biscotti classici che piacciono a grandi e piccoli. Panna o cioccolato? Perché scegliere quando possiamo avere entrambe le cose?

Provate questa ricetta che ci ha lasciato un'utente del forum e se siete a caccia di biscotti facili e squisiti, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta dei [biscotti al cacao](#): buonissimi!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli abbracci biscotti golosi, prendete una ciotola e impastate insieme la farina, il burro, lo zucchero, le uova, il lievito ed un pizzico di sale.

Dividete l'impasto in due, in uno aggiungete il cacao amaro e nell'altro la vanillina, impastando bene entrambi i composti.

Fate tanti salsicciotti ed uniteli uno bianco insieme ad uno nero.

Adagiateli sopra ad una teglia e infornate gli abbracci a 180°C per 15 minuti.

Fate raffreddare e servite.



CONSIGLIO

Quanti biscotti escono con questa dose?

All'incirca una ventina.

Posso preparare prima l'impasto?

Sì puoi anche surgelarlo!

Cosa posso fare per non far attaccare l'impasto alla teglia?

Utilizza tranquillamente un foglio di carta da forno!