

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti a esse

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

BURRO AMMORBIDITO 200 gr
ZUCCHERO A VELO 200 gr
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1
SALE 1 pizzico
UOVA 3
FARINA 400 gr

PER LA DECORAZIONE

CIOCCOLATO FONDENTE 400 gr
PANNA 200 ml

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare il burro fino ad avere una crema.



2 Aggiungete lo zucchero a velo setacciato ed incorporatelo bene.



3 Unite la scorza di limone e un pizzico di sale.



- 4 Aggiungete le uova una alla volta unite il successivo solo dopo aver amalgamato bene il precedente.



5 Aggiungete poco alla volta la farina setacciata.



6 Mescolare e fate riposare per 15 minuti il luogo fresco.

Preriscaldate il forno a 180°C.

Trasferite il composto in una sacca da pasticceria con bocchetta a stella.



- 7 Sopra una placca da forno rivestita di carta forno formate i biscotti dandogli la forma ad "espresso".



- 8 Infornate per 20 minuti.

Fate raffreddare i biscotti.

Nel frattempo in una casseruola fate sciogliere la panna con il cioccolato.

Immergete per metà i biscotti nella crema e fate solidificare su carta forno.

