

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cacao per gelato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

CACAO AMARO 30 gr

UOVA 125 gr

TUORLO D'UOVO 25 gr

LIEVITO PER DOLCI 7 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola di un'impastatrice dotata di gancio a foglia lo zucchero a velo ed il burro a pezzi e lavorate il composto a crema.



- 2 Unite, quindi, le uova ed i tuorli e lasciate lavorare la macchina fino a quando saranno ben incorporati.



3 Aggiungete, infine, gli ingredienti secchi rimasti, ovvero, cacao, farina e lievito setacciati.



4 Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Raccogliete l'impasto e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

A questo punto, riprendete l'impasto, rilavoratelo velocemente a mano per conferirgli una maggiore plasticità e stendetelo a circa 1/2 cm di spessore.

Tagliate i biscotti con un coppapasta della forma che preferite.



5 Disponete i biscotti in una teglia foderata con della carta forno, bucherellateli con i rebbi di una forchetta e cuoceteli a 250°C per 5 minuti.

Sfornate i biscotti, trasferiteli su di una griglia e lasciateli raffreddare completamente.

A questo punto dovrete solo farcire i biscotti con il vostro gelato preferito.