

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cacao

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 275 gr

CACAO AMARO 50 gr

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 1

VANIGLIA

SCORZA DI ARANCIA grattugiata -

Colazione con [torta allo yogurt](#), [plumcake](#) o biscotti al cacao? Difficile scegliere! Certo, i biscotti al cacao sono i preferiti dai più piccoli, che ne vanno letteralmente matti e anche i più grandi non disdegnano! Provate la nostra ricetta e vedrete che profumo in cucina!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i biscotti al cacao, lavorate il burro e lo zucchero nella planetaria fino ad ottenere una crema.



- 2 Aggiungete le uova e lasciate lavorare fino a che siano ben amalgamate.



- 3 Incorporate, quindi, la farina ed il cacao setacciati.



4 Aromatizzate l'impasto con la vaniglia o la vanillina e la scorza d'arancia.





- 5 Trasferite l'impasto su di un foglio di pellicola trasparente, avvolgetelo e riponetelo in frigorifero per circa 20 minuti affinché si possa rassodare.



- 6 Riprendete l'impasto e stendetelo a circa 1 cm di spessore sul piano di lavoro leggermente infarinato. Quindi coppate i biscotti della forma desiderata.





- 7** Foderate una teglia con carta forno ed allineatevi i biscotti. Decorateli a piacere con degli zuccherini ed infornateli a 180°C per 13 minuti.





8 Servite i biscotti, una volta freddi, su di un bel vassoio da portata.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Questi biscotti al cacao utilizzano una variante della [pasta frolla](#) base, è la nota cioccolattosa li rende davvero irresistibili!

Posso congelare la pasta frolla?

Sì certo e puoi scongelarla nel momento più opportuno.

Quanto si possono conservare i biscotti al cacao?

In una latta si conservano e restano friabili anche per una settimana!

Mi daresti altre ricette di biscotti per la colazione?

Ecco la ricetta dei [biscotti al cioccolato](#) e dei biscotti [arancia e mandorle](#)