

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Biscotti al cioccolato, tanto semplici quanto golosi!

Li potete preparare veramente in poco tempo, soprattutto se avete un'impastatrice...ma sono veloci da preparare anche impastando a mano.

Sono ottimi anche per i grandi, ma i piccini saranno i primi a volerne degli altri!

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

FECOLA DI PATATE 100 gr

CACAO AMARO 20 gr

BURRO oppure 40 g di olio di mais - 80 gr

ZUCCHERO 120 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini da tè

LATTE INTERO 5 cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, la fecola ed il cacao. Azionate la macchina dotata di gancio a foglia, a bassa velocità, giusto per amalgamare gli ingredienti.





- 2** Aggiungete il burro freddo tagliato a pezzi e l'uovo. Lasciate lavorare la macchina per ottenere un impasto compatto.



- 3** Aiutata l'impasto ad amalgamarsi aggiungendo il latte. Aromatizzate, quindi l'impasto, con la vanillina.

Aggiungete, quindi, il lievito ed il pizzico di sale.



4 Al centro mettete l'uovo, il burro, la vaniglina, il sale e il latte. Amalgamate gli ingredienti,

formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola, tenetelo in frigo per mezz'ora poi stendete la pasta in una sfoglia di 5 mm e con la rotella ricavate dei quadrati che metterete sulla placca del forno foderata con la carta da forno. Cuocete a 180° per 15-20 minuti.

Volendo, si puo' anche aggiungere un cucchiaino di cannella in polvere.

- 5 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo velocemente con le mani. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per almeno mezz'ora a rassodarsi.



6 Stendete l'impasto con il mattarello fino a circa mezzo centimetro di spessore.



7 Tagliate i biscotti come preferite, con uno stampino o con la rotella dentellata.



8 Trasferite i biscotti in teglie foderate con la carta forno ed infornateli a 180°C per circa 15 minuti. Una volta cotti, sfornateli e fateli freddare.



9 Decorateli a piacere con cioccolata fusa e serviteli su di un bel vassoio.



