

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cioccolato di venere78

di: *venere78*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Biscotti al cioccolato, si ma non dei biscotti al cioccolato qualsiasi bensì i famosi biscottoni con le gocce di cioccolato americani! Vediamo come li prepara *venere78* e mani in pasta!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 160 gr

FARINA 120 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 40 gr

ZUCCHERO DI CANNA 40 gr

NOCCIOLE 50 gr

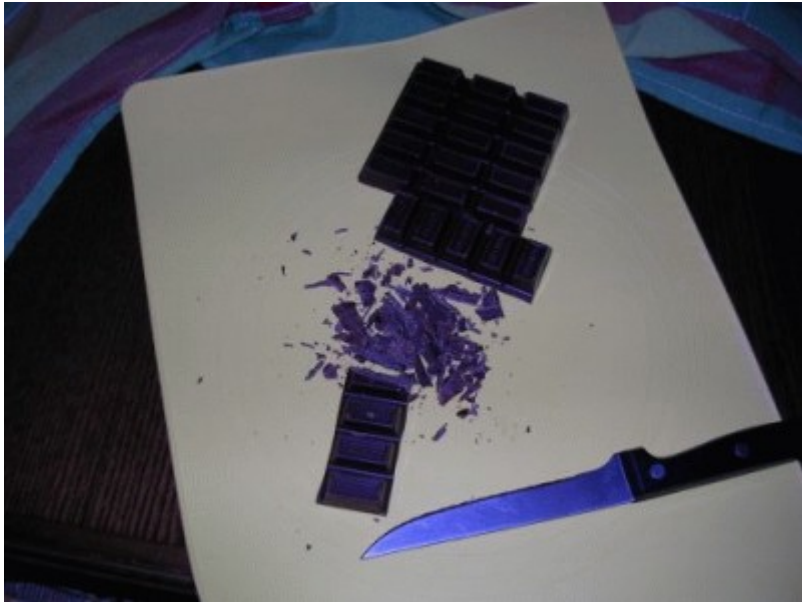
UOVA 1

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

ESSENZA DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Mettere il cioccolato sul tagliere e ridurlo in scagiette con un coltello pesante.



2 Setacciare la farina con il lievito.

Raccogliere il burro, morbido a pezzetti in una terrina insieme ai 2 tipi di zucchero e montare bene.

Unire l'uovo sbattuto, a temperatura ambiente.



3 Continuando a mescolare, unire poco alla volta la farina, poi la frutta secca, il cioccolato e la vaniglia.



- 4 Fare dei mucchietti e distribuirli su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli di circa 5 cm.



- 5 Mettere in forno a 170°C per circa 15 minuti, in ogni caso fino a quando i bordi non cominceranno a diventare scuri.

A cottura ultimata, rimuoverli con una spatola e lasciarli freddare su una griglia.