

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al cioccolato di francyfrancy81

di: *francyfrancy81*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *9 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Biscotti al cioccolato, il classico dolce che si prepara in 5 minuti, per soddisfare il raptus di dolce che ogni tanto prende!

## INGREDIENTI

FARINA 250 gr  
ZUCCHERO A VELO 100 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 20 gr  
CACAO IN POLVERE 20 gr  
BURRO 80 gr  
UOVA 1  
LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina -  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** In un recipiente lavora con un cucchiaino lo zucchero e il burro ammorbidito.



**2** Aggiungi il cacao, l'uovo, il sale e il cioccolato sciolto a bagnomaria.



**3** Versa per ultimi la farina e il lievito.



4 Impasta velocemente con le dita fino ad ottenere un impasto morbido.



5 Infarina un piano di lavoro e con il matterello stendi allo spessore di circa 6 mm. Taglia della forma preferita.



6 Inforna a 180°C per 9 minuti circa.

