

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Burro g. 100
cioccolato fondente g. 150
farina g. 150
zucchero g. 100
2 uova
- noci o nocciole
una bustina di vanillina
un pizzico di lievito
sale quanto basta
(cioccolato per la copertura).

PREPARAZIONE

- 1 Fondere il cioccolato ed il burro a bagnomaria, intanto sbattere bene le uova con lo zucchero e la vanillina; incorporarvi il cioccolato sciolto, sempre mescolando, e la farina setacciata con il lievito; infine aggiungere le nocciole spezzettate grossolanamente.

Rovesciare la preparazione in una teglia antiaderente e passare in forno caldo (180°) per circa mezzora.

- 2 Sfornare e lasciar raffreddare; sciogliere il cioccolato da copertura e distribuirlo sulla superficie del dolce, lasciar indurire e dividere in pezzetti.