

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con cioccolato modicano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

FARINA 220 gr

UOVA 2

BURRO 90 gr

ZUCCHERO 80 gr

CIOCCOLATO MODICANO ALLA

CANNELLA 100 gr

BICARBONATO mezzo cucchiaino -

PREPARAZIONE

1 Tritare il cioccolato.

Mettete tutti gli ingredienti nel robot da cucina ed impastare fino ad ottenere una pasta morbida.



2 Con il mattarello stendete la pasta e ricavate i biscottini con le formine.

Trasferite i biscotti sopra una placca da forno rivestita di carta forno.



3 Infornate a 180°C per 10 minuti.

