

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti con gocce di cioccolato al latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 30 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

BURRO 180 gr

ZUCCHERO 90 gr

UOVA 1

SCORZA DI ARANCIA 1,5 cucchiaini da  
tavola

CIOCCOLATO AL LATTE 50 gr

FARINA 500 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PREPARAZIONE

**1** Montate il burro con lo zucchero a velo, aiutandovi con una frusta elettrica.

Quando il composto risulterà cremoso e chiaro, unite l'uovo, la scorza d'arancia e il cioccolato grattugiato, mescolate bene gli ingredienti tra loro.

Continuate a mescolare con una spatola di metallo, unendo la farina e lievito setacciato, impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido.

Stendete il composto ad uno spessore di circa 1 cm e infornate a 180°C per circa 12 minuti.



**2** A cottura ultimata, tagliate i biscotti in rettangoli.

Se amate i biscotti con cioccolato fondente non perdetevi la nostra golosa ricetta dei [cookies](#) americani.