

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti extra- chocolate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **13 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 10 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 90 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 30 gr

BURRO 110 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 100 gr

FARINA 120 gr

CACAO AMARO 120 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino e mezzo -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Nel microonde fate sciogliere il cioccolato con il burro.

Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero.



2 Unite le uova montate al cioccolato e continuate a montare.



3 Setacciate la farina con il cacao ed il lievito e uniteli al composto di cioccolato.



4 Mescolare bene il composto.

Aggiungete anche le gocce di cioccolato, amalgamando il tutto.

Il composto deve essere malleabile e appiccicoso.



5 Formate delle palline, infarinandovi le mani se necessario, distribuitele sulla placca del forno foderata da carta speciale e ponete in frigorifero per 10 minuti.



6 Cuocete a 180°C per 8-10 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.



7 Spolverizzate con dello zucchero a velo.

