

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti extradark

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 ORA 15 MINUTI DI RIPOSO*



FARINA 00 200 gr
FRUMINA 100 gr
TUORLI 1
ALBUME 1
MARGARINA 100 gr
BURRO 40 gr
STRUTTO 15 gr
ZUCCHERO DI CANNA 150 gr
CIOCCOLATO FONDENTE (se possibile
con un'alta percentuale di cacao) - 75 gr
CACAO AMARO 35 gr
CACAO DOLCE 15 gr
LIEVITO PER DOLCI 2 gr
AMMONIACA PER USO ALIMENTARE 2gr
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE
(preferibilmente al 75% di cacao) - 100
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

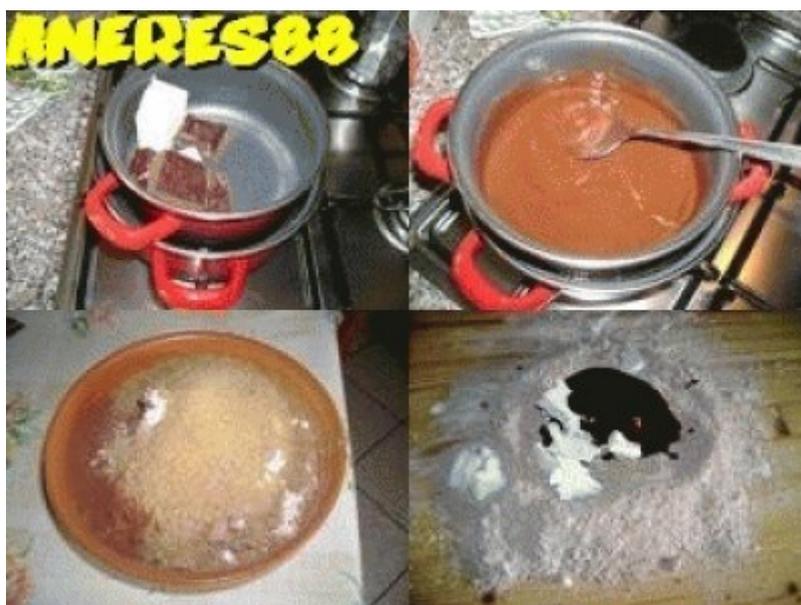


2 Mettete nel congelatore le gocce di cioccolato.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro, fino ad ottenere una crema, spegnere e lasciate raffreddare leggermente.

Nel frattempo mescolare tutti gli ingredienti secchi: farine, cacao, vanillina, sale, agenti lievitanti, zucchero.

Fate una fontana con gli ingredienti secchi sulla spianatoia, mettere al centro la margarina e lo strutto, il cioccolato fuso, e iniziare ad impastare, aggiungendo dopo un po' anche il tuorlo.



3 Quando avrete un composto come questo.



4 Aggiungete le gocce di cioccolato e l'albume (poco alla volta perchè potrebbe non servire tutto).



5 E impastare fino ad ottenere un panetto di pasta.

Fate riposare 10 minuti in frigo.



- 6 Con il mattarello stendete la pasta e ricavate i biscotti che sistemerete sopra la placca da forno coperta da carta forno.



- 7 Infornate a 180°C in forno preriscaldato, a metà altezza (in modo che cuociano anche sotto) per 15 minuti circa.



8 Sfornare e lasciar raffreddare almeno un'ora, completamente.



