

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti soffiati al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



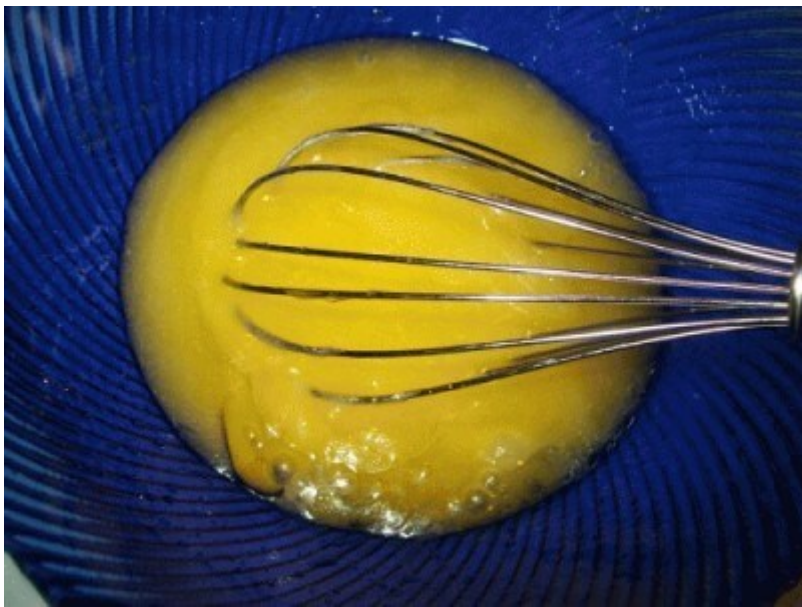
Biscotti soffiati al cioccolato, un modo intelligente per trasformare del riso soffiato al naturale in golosissimi biscotti.

INGREDIENTI

BURRO 150 gr
ZUCCHERO 85 gr
FARINA 125 gr
UOVO 1
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1
RISO SOFFIATO manciate - 2
GOCCE DI CIOCCOLATO 70 gr

PREPARAZIONE

1 Sbattere l'uovo con lo zucchero.



2 Aggiungere la farina, il lievito, il burro a pezzettini morbido.

Poi le gocce di cioccolato ed il riso soffiato.



3 Mescolare fino a formare un panetto.



4 Formare delle palline ed infornarle a 180°C per 15 minuti circa.



5 Sfornare e lasciare raffreddare.