

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 55 gr

UOVA 1

BACCA DI VANIGLIA 1

FARINA 110 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 15 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 pizzico

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO abbondante -

PREPARAZIONE



2 Prelevate i semi dalla bacca di vaniglia con l'aiuto di un coltello e tenete da parte.



3 Setacciare la farina ed il cacao.



4 Insieme ad un pizzico di sale ed il lievito.



5 In una casseruola ed a fiamma dolce fate sciogliere il burro con il cioccolato a pezzetti.



6 Togliete dal fuoco, aggiungete lo zucchero semolato e continuare a mescolare.



7 Aggiungete dunque l'uovo e mescolare ancora.



8 Aggiungete anche i semini della bacca di vaniglia.



9 Ed infine incorporate il composto di farina e cacao precedentemente preparato, amalgamando bene il tutto.



10 Una volta pronto l'impasto preparare, con l'aiuto di un cucchiaino, delle piccole palline.



11 E passatele nello zucchero a velo.



12 Servendovi di un mestolo forato, fate cadere lo zucchero in eccesso.



13 Posizionate i biscottini un pò distanziati l'uno dall'altro sopra una placca forno leggermente imburrata ed infarinata ed infornare per 20 minuti circa in forno preriscaldato a 160°C.





