

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambelline al cioccolato

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 260 g di farina 00
- 150 g di burro
- scorza grattugiata di 2 arance oppure qualche goccia di aroma di arancia
- 100 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 2 cucchiai panna fresca
- 100 g di cioccolato fondente.

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro morbido con lo zucchero a velo, unite la scorza delle arance e mescolare.

Incorporate l'uovo e la farina.



- 3 Trasferite il composto nella sacca da pasticceria e formate dei biscotti sopra la placca da forno foderata di carta forno.



- 4 Infornate a 170°C per 10 minuti.



- 5 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con la panna e intingete la punta dei biscotti nella cioccolata, fateli raffreddare.





