

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocco-biscotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 5 cucchiaini da tavola

FARINA 00 6 cucchiaini da tavola

CACAO AMARO 75 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

BURRO 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE a pezzetti - 80
gr

PREPARAZIONE

1 Fondere a bagnomaria i 100 g di cioccolato insieme al burro.

Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e unite il cioccolato fuso con il burro.

Unire al composto la farina, il cacao amaro, il lievito ed il cioccolato a pezzetti e mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Preparate una placca ricoprendola con un foglio di carta da forno e iniziate a creare delle palline con l'impasto che rimane molto morbido, perciò è meglio usare due cucchiari o infarinarsi abbondantemente le mani.

Infornare il tutto a 180°C per circa 10 minuti.