

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bastoncini con gocce di cioccolato

di: *fragola1983*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Bastoncini con gocce di cioccolato, dei frollini classici sempre buonissimi e golosissimi.

## INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

UOVA 1

GOCCE DI CIOCCOLATO

SALE

ZUCCHERO A VELO

ZUCCHERO 70 gr

TUORLO D'UOVO 1

LATTE 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere nel robot da cucina la farina e il burro e frullare. Aggiungere zucchero, uovo e sale. Impastare sempre al robot fino ad ottenere una palla.



2 Incorporare a mano le gocce di cioccolato e lavorare la pasta.



3 Formare i bastoncini con lo stampino.



4 A parte unire tuorlo, latte e zucchero a velo.  
Spennellare i bastoncini col composto di latte e uovo.



5 Cuocere a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura.