

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al cacao

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Colazione con [torta allo yogurt](#), [plumcake](#) o biscotti al cacao? Difficile scegliere! Certo, i biscotti al cacao sono i preferiti dai più piccoli, che ne vanno letteralmente matti e anche i più grandi non disdegnano! Provate la nostra ricetta e vedrete che profumo in cucina!

## INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 275 gr

CACAO AMARO 50 gr

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 1

VANIGLIA

SCORZA DI ARANCIA grattugiata -

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i biscotti al cacao, lavorate il burro e lo zucchero nella planetaria fino ad ottenere una crema.



- 2 Aggiungete le uova e lasciate lavorare fino a che siano ben amalgamate.



3 Incorporate, quindi, la farina ed il cacao setacciati.



4 Aromatizzate l'impasto con la vaniglia o la vanillina e la scorza d'arancia.





- 5 Trasferite l'impasto su di un foglio di pellicola trasparente, avvolgetelo e riponetelo in frigorifero per circa 20 minuti affinché si possa rassodare.



- 6 Riprendete l'impasto e stendetelo a circa 1 cm di spessore sul piano di lavoro leggermente infarinato. Quindi coppate i biscotti della forma desiderata.





- 7** Foderate una teglia con carta forno ed allineatevi i biscotti. Decorateli a piacere con degli zuccherini ed infornateli a 180°C per 13 minuti.







8 Servite i biscotti, una volta freddi, su di un bel vassoio da portata.



CONSIGLI E CURIOSITÀ