

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al cioccolato bianco

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 140 gr  
ZUCCHERO DI CANNA NON RAFFINATO  
115 gr  
UOVA 1  
FARINA AUTOLIEVITANTE 125 gr  
CIOCCOLATO BIANCO TRITATO 125 gr  
NOCI TRITATE FINEMENTE 50 gr

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro morbido e lo zucchero di canna fino ad ottenere un composto spumoso,.

Nel frattempo sbattere leggermente l'uovo.

In una ciotola mescolare il cioccolato e le noci, aggiungete l'uovo leggermente sbattuto

poco alla volta.

Aggiungete la farina setacciata poco per volta continuando a mescolare con un cucchiaio, infine unire le noci e il cioccolato.



**2** Formate palline da 20 g ciascuna ed adagiarle sopra una placca rivestita da carta forno.

Infornate a 180°C per 12 minuti.





*Fragola*



*Fragola*