

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cioccolato e cacao

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [9 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 250 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 20 gr
CACAO IN POLVERE 20 gr
BURRO 80 gr
UOVA 1
LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina -
SALE 1 pizzico

I **biscotti al cioccolato e cacao** sono il classico dolce che si prepara in 5 minuti, per soddisfare il raptus di dolce che ogni tanto prende! La ricetta è di semplicissima esecuzione e se avete bambini in casa è il momento giusto per farli collaborare con voi! Provate questa ricetta dal successo assicurato e vedrete che bontà! Se cerchi altre ricette golose prova anche i [biscotti con le mandorle croccanti](#): davvero ottimi!

PREPARAZIONE

- 1 Quando dovete realizzare la ricetta dei biscotti al cioccolato e cacao, in un recipiente lavora con un cucchiaio lo zucchero e il burro ammorbidito.



- 2 Aggiungi il cacao, l'uovo, il sale e il cioccolato sciolto a bagnomaria.



- 3 Versa per ultimi la farina e il lievito.



4 Impasta velocemente con le dita fino ad ottenere un impasto morbido.



5 Infarina un piano di lavoro e con il matterello stendi allo spessore di circa 6 mm. Taglia della forma preferita.



6 Inforna a 180°C per 9 minuti circa.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare le uova di cioccolato avanzate?

Certo, è un'ottima idea!

Quanto tempo posso conservare questi biscotti al cioccolato?

Puoi conservarli in una ciotola per 10 giorni.

Posso surgelare l'impasto?

Certo, si tratta di una normale frolla.