

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al cioccolato super

di: *Laura&Marty*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se siete alla ricerca di biscotti golosi, ricchi, gustosi e adatti a tutta la famiglia, ecco i **biscotti al cioccolato super** sono proprio quello che fanno al caso vostro! Provate questa ricetta molto semplice che però vi lascerà piacevolmente sorpresi, vista la ottima riuscita. Sono buoni, friabili, dolci al punto giusto e sono altresì perfetti per la merenda o la colazione. Oppure immaginate di aver voglia di qualcosa di dolce ma non volete star troppo dietro alla preparazione. Ecco anche se avete questa esigenza, i biscotti al cioccolato sono quelli che fanno per voi!

Provate questa versione golosissima e se volete sperimentare altre ricette vi invitiamo a provare anche quella dei [biscotti alle mandorle croccanti](#): favolosi!

**Posso dare anche altre forme?**

Si puoi dare all'impasto tutte le forme che vuoi.

**Posso surgelare l'impasto per averli sempre pronti da cuocere?**

Sì procedi come una frolla normale.

**Potrei utilizzare sia cioccolato al latte che quello fondente?**

Certo, vanno benissimo entrambi.

## INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

AMIDO DI MAIS 50 gr

ZUCCHERO 1 bicchiere

BICARBONATO 1 cucchiaino -

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino -

VANILLINA 1 bustina

UOVA INTERE 1

CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZI 250

gr

OLIO DI ARACHIDE 1 bicchiere

LATTE 2 bicchieri

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei biscotti al cioccolato ultra fondente, in una ciotola capiente mescolare la farina, l'amido, lo zucchero, il bicarbonato, la vanillina ed il cioccolato, avendo cura di aver setacciato la farina, il bicarbonato e il cacao prima.



- 2** In una seconda ciotola mescolare l'uovo, l'olio ed il latte, basterà anche una semplice forchetta.



- 3** Unite il composto liquido a quello dei solidi ed impastare prima con la forchetta e poi a mano.



4 In una placca foderata di carta forno formate 3 filoni, come si fa per i cantucci.





5 Infornate a 180°C per 20 minuti quindi tagliate i filoni a fette.

