

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al cioccolato ultra fondente

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I biscotti al **cioccolato ultra fondente** sono davvero ottimi, ideali soprattutto per chi come noi ama i sapori decisi e poco dolci. Biscotti al cioccolato, sì ma non dei biscotti al cioccolato qualsiasi bensì i famosi biscottoni con le gocce di cioccolato americani! Vediamo come li prepara venire78 e mani in pasta!

E se cerchi altre idee per fare i biscotti al cioccolato, ti proponiamo di realizzare la ricetta dei [biscotti ripieni](#): golosissimi!

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 160 gr

FARINA 120 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 40 gr

ZUCCHERO DI CANNA 40 gr

NOCCIOLE 50 gr

UOVA 1

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

ESSENZA DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei biscotti al cioccolato ultra fondente è necessario mettere il cioccolato sul tagliere e ridurlo in scagliette con un coltello pesante.



- 2 Setacciare la farina con il lievito.

Raccogliere il burro, morbido a pezzetti in una terrina insieme ai 2 tipi di zucchero e montare bene.

Unire l'uovo sbattuto, a temperatura ambiente.



- 3 Continuando a mescolare, unire poco alla volta la farina, poi la frutta secca, il cioccolato e

la vaniglia.



- 4 Fare dei mucchietti e distribuirli su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli di circa 5 cm.



- 5 Mettere in forno a 170°C per circa 15 minuti, in ogni caso fino a quando i bordi non cominceranno a diventare scuri.

A cottura ultimata, rimuoverli con una spatola e lasciarli freddare su una griglia.

# CONSIGLIO

**Posso aggiungere anche della granella di nocciole?**

Si certo saranno buonissimi!

**Per quanto tempo posso conservarli?**

Puoi conservare i biscotti al cioccolato per 10 giorni in una latta.

**Posso utilizzare direttamente le gocce di cioccolato?**

Certo, se hai la necessità di consumarle vanno benissimo!