

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cioccolato

di: *Cicci-san*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

Burro g. 100
cioccolato fondente g. 150
farina g. 150
zucchero g. 100
2 uova
- noci o nocciole
una bustina di vanillina
un pizzico di lievito
sale quanto basta
(cioccolato per la copertura).

PREPARAZIONE

1 Fondere il cioccolato ed il burro a bagnomaria, intanto sbattere bene le uova con lo zucchero e la vanillina; incorporarvi il cioccolato sciolto, sempre mescolando, e la farina setacciata con il lievito; infine aggiungere le nocciole spezzettate grossolanamente.

Rovesciare la preparazione in una teglia antiaderente e passare in forno caldo (180°) per circa mezzora.

2 Sfornare e lasciar raffreddare; sciogliere il cioccolato da copertura e distribuirlo sulla superficie del dolce, lasciar indurire e dividere in pezzetti.