

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti all'arancia con scorzette e cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti all'arancia con scorzette e cioccolato, arancia e cioccolato un matrimonio perfetto!

Biscotti rustici ma ricchi di gusto adatti sia per la prima colazione che per una merenda.

### INGREDIENTI

ARANCE 2

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

MANDORLE 50 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

BICARBONATO DI AMMONIO cucchiaino

- 1

BURRO 50 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Per candire le arance in casa, fare uno sciroppo di acqua e zucchero in pari peso, e poi cuocervi le bucce, avendo cura di non tagliare la parte bianca, che risulta amara.



- 2 Mettere in una ciotola la farina, le mandorle macinate grossolanamente, lo zucchero, il bicarbonato d'ammonio e il burro ammorbidito.



- 3 Lavorare l'impasto ed aggiungere le gocce di cioccolato, il succo delle due arance e le scorzette a pezzetti.



- 4 Prelevare piccoli pezzetti d'impasto e farne delle palline, schiacciarle un po' e metterle in teglia su carta forno.



5 Infornare a 180°C per circa 20 minuti.