

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti con gocce di cioccolato

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Biscotti con gocce di cioccolato, buonissimi e facilissimi da preparare, che volete di più? Divertitevi ad inzupparli e a macchiare il vostro latte grazie alle gocce di cioccolato!

## INGREDIENTI

BURRO 150 gr

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 2

LIEVITO cucchiaino - 1

LATTE 3 cucchiari da tavola

CIOCCOLATO FONDENTE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere tutti gli ingredienti, tranne il latte, in una ciotola e impastare con un cucchiaino di legno. Aggiungere qualche cucchiaino di latte se il composto dovesse risultare troppo denso. Deve essere un impasto un po' appiccicoso, non lavorabile con le mani.



- 2 Disporre l'impasto a cucchiainate sulla teglia da forno, coperta con carta forno. Disponeteli un po' distanziati tra loro perché in cottura si allargano.

Cuocere in forno caldo a 200°C per 15 minuti circa, comunque fino a che i bordi non si coloriscono.