

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con gocce di cioccolato a Platte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *30 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

BURRO 180 gr

ZUCCHERO 90 gr

UOVA 1

SCORZA DI ARANCIA 1,5 cucchiaini da
tavola

CIOCCOLATO AL LATTE 50 gr

FARINA 500 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Montate il burro con lo zucchero a velo, aiutandovi con una frusta elettrica.

Quando il composto risulterà cremoso e chiaro, unite l'uovo, la scorza d'arancia e il cioccolato grattugiato, mescolate bene gli ingredienti tra loro.

Continuate a mescolare con una spatola di metallo, unendo la farina e lievito setacciato, impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido.

Stendete il composto ad uno spessore di circa 1 cm e infornate a 180°C per circa 12 minuti.



2 A cottura ultimata, tagliate i biscotti in rettangoli.