

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di frolla coperti di cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

225 g di farina 00
125 g di burro
125 g di zucchero
50 g di mandorle tritate finemente
scorza di 1 limone
1 uovo
1 tuorlo
1 bustina di lievito per dolci
100 g di cioccolato fondente
40 g di cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare velocemente la farina, lo zucchero, il burro, le mandorle, la scorza del limone, l'uovo, il tuorlo ed il lievito e fate riposare in frigo per 30 minuti.



- 2 Formate dei bastoncini e inseriteli nello stampo per biscotti in silicone.



- 3 Infornate a 170°C per 25 minuti.

Fate fondere a banomaria sia il cioccolato fondente sia il cioccolato bianco ma in ciotole separate.

Passate i biscotti nel cioccolato fondente.

Mettete poco cioccolato bianco sui biscotti e con uno stecchino fate dei movimenti ampi.



4 Potete realizzare i biscotti anche rotondi.



Antonella



Antonella



Antonella