

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti ripieni al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **20 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Biscotti al cacao ripieni di cioccolato? Cosa chiedere di più ad un biscottino? Fateci colazione, merenda o mangiateli solo perchè vi va... Sono veramente buoni!

## INGREDIENTI

FARINA 250 gr  
CACAO AMARO 40 gr  
BURRO ammorbidito - 150 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
UOVA 1  
CIOCCOLATO FONDENTE quadratini - 20  
VANILLINA 1 bustina  
AROMA ALL'ARANCIA 5 gocce

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate il forno a 150°C ed imburrate due teglie oppure foderatele con un foglio di carta

forno.

Miscelate la farina ed il cacao setacciati in una ciotola.



- 2 Sbattete il burro e lo zucchero in una planetaria dotata di gancio a foglia oppure in una ciotola con le fruste elettriche.



- 3 Aggiungete il tuorlo e l'uovo e lavorate giusto quanto serve per amalgamarlo al resto.

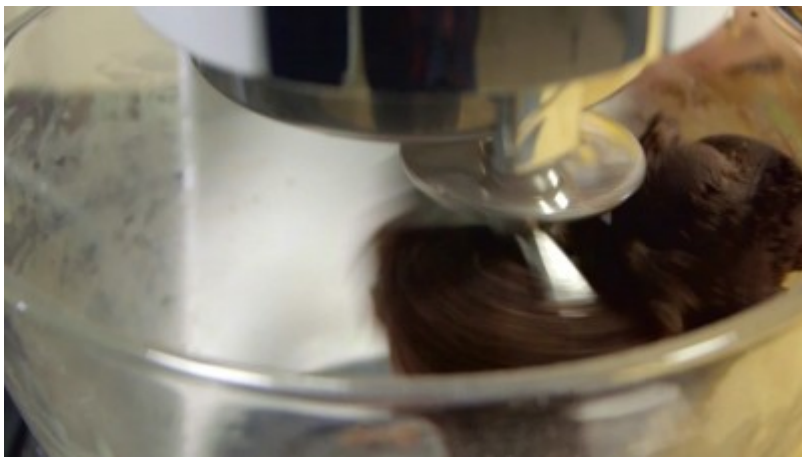


- 4 Incorporatevi gli ingredienti secchi e amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo (se usate l'impastatrice lavorate a velocità 2).



- 5 Aromatizzate, infine, l'impasto con qualche goccia di aroma d'arancia e fate lavorare la macchina per qualche altro secondo.





**6** Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per 30 minuti.



**7** Stendete l'impasto su di una superficie leggermente infarinata fino ad ottenere uno spessore di 5 mm.

Usate un coppa pasta di 4 cm di diametro, liscio o festonato a piacere, per ricavare 40 dischi dalla pasta stesa.

Adagiate 20 dischi sulla teglia foderata di carta forno, posizionate un pezzetto di

cioccolato nel centro di ciascun disco e ricoprite il tutto con i dischi rimanenti.





- 8** Sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta ed infornate fino a che risultino duri al tatto, circa 20 minuti.





- 9 Fateli raffreddare in teglia per 5 minuti, quindi trasferiteli su una griglia a completare il raffreddamento.

