

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini al cacao

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **12 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 250 gr

BURRO FREDDO A PEZZETTINI 250 gr

UOVA 2

TUORLI 1

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

CACAO AMARO 125 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare per bene farina, cacao, lievito e vanillina.

Mettete il composto ottenuto sopra una spianatoia formando la classica fontana, versate al centro, lo zucchero, il burro a pezzettini e le uova.



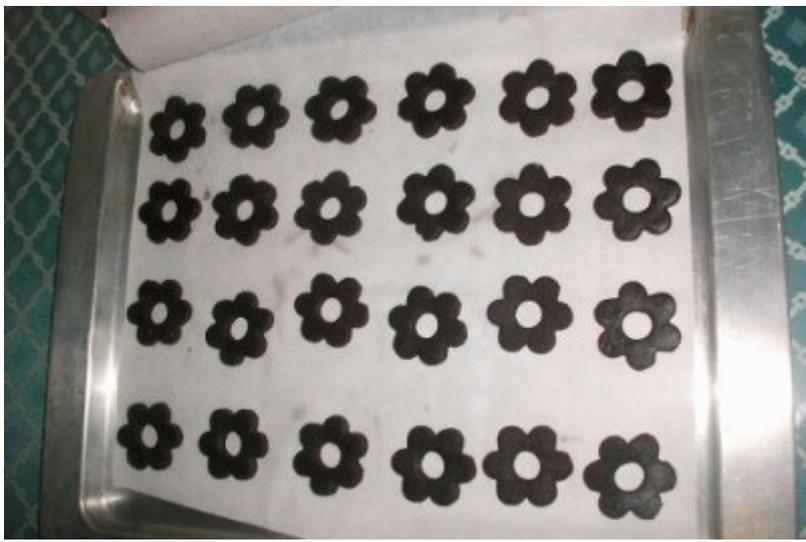
2 Impastare il composto partendo dal centro e poi man mano incorporate la farina.

Riponete l'impasto in un canovaccio da cucina e lasciatelo riposare in frigo per almeno 1 ora.



3 Stendete l'impasto ad uno spessore di circa 1 cm e con un taglia biscotti ricavate i biscotti.

Rivestite la placca da forno con carta da forno.



4 Infornate a 180°C per 12 minuti.





