

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscottini al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

220 g farina  
30 g fecola di patate  
60 g zucchero vanigliato  
180 g burro  
60 g uvetta tritata  
250 g cioccolato fondente  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Setacciate farina, un pizzico di sale, fecola e zucchero vanigliato in una ciotola. Incorporatevi il burro ottenendo un impasto che tenderà a sbriciolarsi. Unite l'uvetta tritata e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto morbido. Stendete col mattarello su una superficie infarinata fino ad ottenere una forma rettangolare leggermente più piccola di una teglia a bordi bassi di 25 cm per 18. Stendete la pasta nella teglia e fatela aderire premendo bene con le dita. Livellate la superficie e punzecchiate la con una forchetta. Cuocete in forno a 180° per 25-30 minuti, finché inizia

a dorare. Lasciate raffreddare qualche minuto e poi ricavatene 28 quadrotti circa che lascerete raffreddare completamente nella teglia.

Quindi estraeteli e passateli nel cioccolato fondente che avrete fatto sciogliere a bagnomaria. Disponete i biscotti sopra un foglio d'alluminio e, prima che il cioccolato si solidifichi troppo, rigate la superficie ricoperta di cioccolato con i rebbi di una forchetta. Lasciate raffreddare completamente in frigo.