

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetti al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [22 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 125 gr
CACAO AMARO 50 gr
BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 50
gr
ZUCCHERO 50 gr
ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina
LATTE 4 cucchiaini da tavola
SALE 1 pizzico
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

PER DECORARE

CIOCCOLATO AL LATTE 20 gr
CIOCCOLATO BIANCO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta soda.

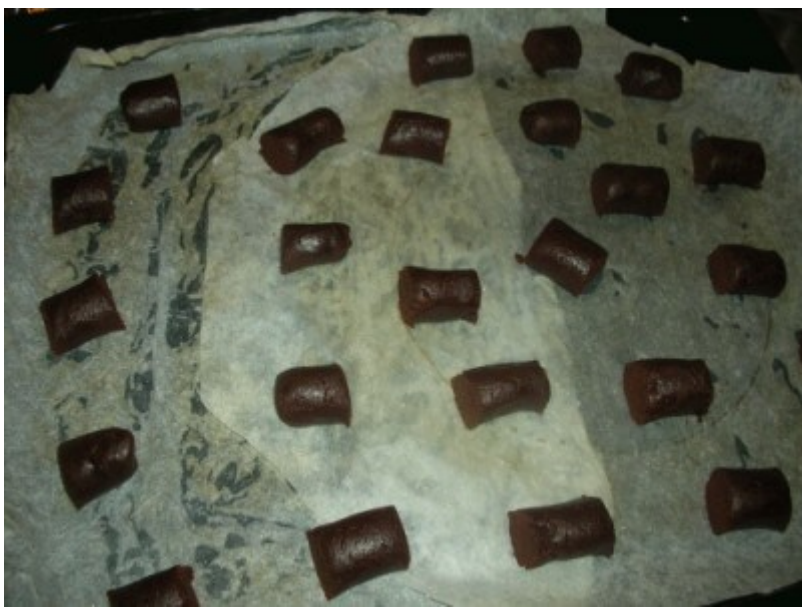


2 Formate un rotolo di circa 2 cm di diametro.



3 Tagliate dei biscotti di 3 cm.

Trasferite in una placca foderata di carta forno.



4 Infornate a 200°C per 20 minuti.



5 Sciogliete i cioccolati separatamente nel microonde e spennellate i biscotti.

