



Biscotti con cioccolato fondente - [Visualizza sul sito](#)  
di anna47

Biscotti al cioccolato dal Corriere della sera

Ingredienti:

gr. 160 cioccolato fondente

gr. 120 farina

gr. 100 burro

gr. 90 zucchero

gr. 50 zucchero di canna

gr. 50 noci sgusciate

1 uovo

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 bustina di vanillina

Tagliate il cioccolato a scaglette.

Tritate grossolanamente le noci.

Setacciate la farina con il lievito.

In una terrina raccogliete il burro morbido e a pezzetti, i due tipi di zucchero, la vanillina e lavorate con il cucchiaino di legno fino ad avere un composto morbido e spumoso.

Unite l'uovo sbattuto e, sempre mescolando, amalgamate poco per volta la farina, quindi le noci e il cioccolato.

Rivestite una placca con carta da forno e deponetevi dei mucchietti d'impasto grossi come una noce distanziandoli di 5 cm.

Mettete la placca nel forno a 170° e lasciate cuocere per 10 minuti. Togliete i biscotti con una spatola e fateli raffreddare sulla griglia.

Decorate quindi a piacere con cioccolato fuso.

Noi abbiamo aggiunto un cucchiaino di cannella, zenzero e coriandolo.



[Vai alla discussione sul forum](#)