



Biscotti con gocce di cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

dolci - pasticceria - frutta secca

Ingredienti:

150 g burro
250 g zucchero
2 uova
500 g farina
2 cucchiaini di latte
1 bustina di lievito in polvere
150 g di gocce di cioccolato
50 g di gherigli di noci
50 g di nocciole sbucciate
50 g di arachidi sgusciate
1 bustina di vanillina
sale

Lavorate a crema il burro con lo zucchero. Ottenuto un composto uniforme, incorporatevi i tuorli e la vanillina, poi stemperatelo con il latte e gli albumi, battuti a neve. Quando il preparato sarà ben omogeneo, spargendola a manciate, aggiungete la farina, alla quale avrete mescolato il lievito ed un pizzico di sale. Per ultimi amalgamate al preparato anche il cioccolato, le noci, le nocciole e le noccioline tritate. Imburrate le piastre del forno, distribuitevi il composto, facendovelo scivolare con un cucchiaino da thè, a mucchietti distanziati almeno 3 cm l'uno dall'altro. Inserite le piastre nel forno preriscaldato a 190° per 15 min. ca.

