



Microonde: Biscottini rigati - [Visualizza sul sito di silvia](#)

dolci - microonde - cioccolato

Ingredienti:

400 gr.farina 00
200 gr.burro
160 gr.zucchero
100 gr.cioccolato fondente
125 gr.mandorle
2 uova
1 bustina lievito
1 bustina vanillina
1 pizz.di noce moscata
poco latte

Spellare le mandorle (scottandole un poco in acqua bollente) e tritarle finissime.

Unire il burro ammolato allo zucchero e frullare con la frusta elettrica.

Aggiungere le uova, il latte freddo, la vanillina, le mandorle tritate, la noce moscata, la farina setacciata con il lievito.

L'impasto deve essere piuttosto consistente.

Con un due cucchiaini, prendere e adagiare 8 mucchietti dell'impasto per volta, sul piatto del MO. Alla max potenza per 2 minuti.

Sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e decorare i biscottini con tre righe.

Ho fatto questi errori:

l'impasto dovevo farlo ancora più sodo,

dovevo metterne solo 5 mucchietti nel piatto del MO e farli più piccoli (come una noce piccola).

