



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

Postata d Anna47

dolce - pasticceria

Ingredienti

200 gr. farina  
100 gr. fecola  
20 gr. cacao  
1 uovo  
120 gr. zucchero  
80 gr. burro o 40 gr. olio di mais  
5 cucchiaini di latte  
1 bustina di vanillina  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
un pizzico di sale

Procedimento:

Mescolate farina, fecola, cacao, zucchero e lievito

Al centro mettete l'uovo, il burro, la vanillina, il sale e il latte.

Amalgamate gli ingredienti, formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola.

Tenetelo in frigor per mezz'ora

Stendete la pasta in una sfoglia di 5 mm. e con la rotella ricavate delle forme a piacere che metterete sulla placca del forno foderata con carta da forno.

Cuocete a 180 gradi per 15-20 minuti

Volendo si può anche aggiungere un cucchiaino di cannella in polvere.