



Biscotti al cacao - [Visualizza sul sito di padellina](#)

Biscotti - robiola

Ingredienti

100 gr. burro morbido  
80 gr. zucchero  
80 gr. robiola o Filadelfia classico  
1 fialetta vaniglia  
1 uovo  
1 pizzico sale  
20 gr. cacao amaro  
230 gr. farina

Lavorate il burro con lo zucchero e il formaggio, unite l'aroma e l'uovo, poi la farina setacciata con il cacao. Io ho aggiunto anche una puntina di cucchiaino di ammoniaca per dolci. Lavorate quel tanto che basta per una pasta compatta e liscia. Stendere sulla spianatoia e ritagliare i biscotti con la forma che più vi piace e cuocerli nel forno caldo a 180 ° per 10- 15 minuti, dipende dal forno.

