



Biscotti Cioccolatosi

Ingredienti

50 g di burro

100 g di cioccolato fondente

1 uovo

1 cucchiaio di cacao

100 g di zucchero di canna

100 g di farina

3/4 di cucchiaino di lievito per dolci

50-60 g di zucchero a velo

Con questa ricetta cucineremo dei biscotti semplici e veloci da preparare, morbidi e assai...cioccolatosi! Eccezionali!!!

Sciogliere 50 g di cioccolato e il burro in un pentolino a fiamma bassissima o al microonde o a bagnomaria.

In una ciotola sbattere l'uovo e lo zucchero usando le fruste elettriche finché risulti denso.

Aggiungere il cioccolato e burro sciolti e mescolare bene.

A questo punto unire farina, lievito e cacao precedentemente setacciati e mescolare bene.

Infine tagliare i rimanenti 50 g di cioccolato a pezzetti molto piccoli e unirli all'impasto. Mescolare bene, coprire la ciotola con pellicola e metterla in frigorifero per circa un paio d'ore.

Accendere il forno a 180°C.

Formare circa 24 palline con l'impasto, rigirarle nello zucchero a velo e appoggiarle, ben distanziate, sulla teglia foderata con carta da forno.

Cuocere circa 12 minuti.

Fonte: rivista "Super food ideas"