

DOLCI E DESSERT

Moretti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Cioccolato fondente semiamaro	40 g
Germe di grano	40 g
Farina bianca 00	40 g
Zucchero semolato	40 g
Burro freschissimo	40 g
Uovo	1
Vaniglina	1/2 bustina
Sale	1 pizzico

PER LA PLACCA

Burro	poco
Farina	poca

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 24 biscottini. Grattugiate il cioccolato in una ciotola ed unitevi la farina bianca setacciata, il germe di grano, lo zucchero, la vaniglina e un pizzico di sale.
- 2 Mescolate tutto bene e fate la fontana, ponetevi al centro l'uovo intero e il burro ammorbidito ed a pezzetti; impastate alla perfezione poi mettete il composto in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia, piuttosto piccola.
- 3 Sulla placca imburrata e infarinata formate delle ciambelline del diametro di circa cm. 4,5, distanziandole.
- 4 Passatele in forno già caldo a 190 gradi per circa 10 minuti; staccatele e mettetele a raffreddare come indicato per gli altri biscotti.
- 5 Oltre che nella forma a ciambellina, si possono preparare a bastoncino o come una 'S' rovesciata.