

DOLCI E DESSERT

Biscotti al cacao

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	500 g
Burro	200 g
Zucchero	275 g
Cacao in polvere	50 g
Uova intere	4
Tuorlo d'uovo	1
Vaniglia in polvere	
Arancia (scorza grattugiata)	1

Preparazione

- 1 Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Nel mezzo mettete il burro ammorbidito e tutti gli altri ingredienti ad eccezione di un uovo e di 30 g di zucchero.
- 2 Lavorate rapidamente l'impasto e, quando sarà ben amalgamato, avvolgetelo in un tovagliolo e mettetelo in frigorifero per un'ora. Successivamente spianate la pasta a uno spessore di mezzo centimetro circa.
- 3 Ricavatene tanti biscotti della forma voluta e, dopo averli allineati sulla placca del forno, imburrateli, spennellateli d'uovo e spolverizzateli di zucchero.
- 4 Passate in forno a 180 gradi e, trascorsi più o meno 10 minuti, controllate con un assaggio la cottura. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.
- 5 I biscotti eventualmente avanzati potranno essere conservati in una scatola di latta ben chiusa.