

DOLCI E DESSERT

Biscotti al cioccolato (versione 2)

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 8 persone

Farina	170 g
Cioccolato fondente	80 g
Zucchine	150 g
Burro	100 g
Zucchero	140 g
Noci sgusciate	80 g
Uovo	1
Estratto di vaniglia	1 cucchiaino
Lievito in polvere per dolci	1 cucchiaino
Sale	1 presa

Preparazione

- 1 Spuntate le zucchine e grattugiatele finemente, poi strizzatele bene con l'aiuto di un telo per eliminare tutta l'acqua di vegetazione. Grattugiate anche il cioccolato.
- 2 Fate tostare le noci in un padellino antiaderente senza aggiungere condimento, poi tritatele. Montate in una ciotola con le fruste elettriche il burro con lo zucchero fino a renderlo cremoso.
- 3 Unite l'uovo, lasciato a temperatura ambiente, le zucchine, le noci e l'estratto di vaniglia e mescolate bene.
- 4 Aggiungete quindi la farina, prima setacciata con il lievito e una presa di sale, mescolate ancora, poi amalgamatevi il cioccolato.
- 5 Aiutandovi con 2 cucchiiai, distribuite il composto ottenuto a mucchietti ben distanziati su una teglia foderata con carta forno e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 10-15 minuti.
- 6 Lasciate raffreddare i biscotti su una gratella e servite. Se non trovate l'estratto di vaniglia, potete utilizzare la vaniglina in polvere.