

DOLCI E DESSERT

Biscotti con gocce di cioccolato

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Burro ammorbidito	120 g
Zucchero di canna	120 g
Zucchero	60 g
Uovo sbattuto	1
Vaniglia	1/2 cucchiaino
Farina	180 g
Bicarbonato di sodio	1/2 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino
Gocce di cioccolato fondente	120 g
Noci tritate	60 g

Preparazione

- 1 Preriscaldate il forno a circa 190 gradi (occhio se avete il forno a gas a non riscaldarlo troppo prima della cottura), imburrare le teglie.
- 2 Con un mixer elettrico a velocità media frullare il burro con gli zuccheri, aggiungere l'uovo e la vaniglia.
- 3 Setacciate la farina con il bicarbonato e il sale, aggiungere le gocce di cioccolato, le noci e mescolate per ottenere un impasto omogeneo.
- 4 Fate cadere l'impasto a cucchiainate sulla teglia (a 5 cm di distanza); le dosi sono per 24 biscotti. Fate cuocere nel forno per 10-12 minuti, fino a quando i biscotti avranno un bel colore.
- 5 Fateli raffreddare sulle teglie stesse per 5 minuti, poi toglieteli con una paletta e trasferiteli su una griglia per farli raffreddare. Dovrebbero risultare croccanti fuori e più morbidi dentro.