

## DOLCI E DESSERT

# Biscotti svedesi al cioccolato

Origine: Svezia

## DOSI

**4 persone**

## PREPARAZIONE

**1 h**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Farina bianca       | 350 g     |
| Zucchero semolato   | 200 g     |
| Margarina (o burro) | 200 g     |
| Nocciole            | 150 g     |
| Cacao amaro         | 60 g      |
| Panna               | 30 cl     |
| Uova                | 2         |
| Vaniglina           | 1 bustina |
| Lievito in polvere  |           |

## PER LA PLACCA

Burro

## ■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 50 biscotti. Accendete il forno sui 200. Tritate grossolanamente le nocciole. Ponete in una casseruolina il cacao setacciato, 100 g di zucchero e poi.
- 2 Versandola a filo, tutta la panna. Mettete il recipiente sul fuoco e sempre mescolando portate il composto all'ebollizione; levatelo dal fornello e lasciatelo raffreddare.
- 3 Montate la margarina ammorbidita con il restante zucchero, sino a ottenere una crema soffice; unite allora, una alla volta, le due uova intere, la vaniglina e metà delle nocciole tritate.
- 4 Setacciate insieme la farina e due cucchiaini di lievito, aggiungete al composto di margarina due cucchiainate di farina e due cucchiainate di crema al cacao, proseguendo così sino ad avere esaurito sia la farina che la crema, mescolando sempre molto bene dopo l'aggiunta di ogni ingrediente.
- 5 Imburrate una placca o una teglia del formato di cm 30 x 40 e versate in essa il composto, livellandolo uniformemente con una spatola flessibile, cospargetelo con le restanti nocciole e passatelo in forno per 12 minuti.

- 6 Levatelo poi dal forno, lasciatelo intiepidire e quindi con un coltello seghettato tagliate la pasta, nel senso della lunghezza, in 10 strisce; dividendo ognuna poi in 5 parti otterrete 50 biscotti.
- 7 Staccateli con delicatezza dalla placca e sistemateli su una gratella coperta da un tovagliolo, lasciandoli raffreddare ed asciugare. Sono ottimi e si prestano molto per essere serviti con fresca panna montata.