

Biscottini al cioccolato



Per 30 biscotti circa

- 100 gr di cioccolato fondente
- 50 gr di burro
- 55 gr di zucchero semolato
- 50 gr di uova
- 110 gr di farina tipo "00"
- 15 gr di cacao in polvere
- 35 gr circa di zucchero a velo
- lievito in polvere e sale un pizzico
- 1 baccello di vaniglia

Setacciate insieme la farina, il cacao, il pizzico di lievito e il sale. Sbattete leggermente le uova e aggiungete le bacche estratte dal baccello di vaniglia. In un pentolino ponete su fiamma moderata il burro con il cioccolato spezzettato, una volta sciolto togliete dal fuoco, aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare ancora per qualche minuto, versate in un recipiente più capiente, aggiungere le uova, miscelare bene e infine aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Preriscaldate il forno a 160°C. Ora con un cucchiaino o un piccolo porzionatore per gelato formate delle palline poco più grandi di una ciliegia, passatele nello zucchero a velo, eliminate l'eccesso e ponete ogni biscottino su una teglia precedentemente imburrata e infarinata alla distanza di 2 cm uno dall'altro. Infornate

per circa 18 minuti, raffreddate su una griglia di raffreddamento e conservate in una scatola ermeticamente chiusa.

P.S. per un migliore aspetto estetico eliminate bene l'eccesso di zucchero a velo.

<http://biscottiandcompany.blogspot.com/>