

Biscotti cioccolato e noci

Procedimento

1. In una bastardella lavorare a il burro a pomata con lo zucchero.
2. Battere leggermente le uova e aggiungerle al composto.
3. Unire la farina, la vanillina, il lievito ed il sale e mescolare bene per amalgamare il tutto. Aggiungere le noci.
4. Stendere l'impasto con il matterello fino ad un'altezza di circa 1 cm e creare dei piccoli dischi con un coppapasta. Sistemare i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno e porre in frigorifero a solidificare per circa 20'.
7. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.
8. Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.
9. Quando i biscotti saranno tiepidi, decorarli con il cioccolato fondente.

Consigli & curiosità

- a) Ottimi da servire a fine pasto.

Ricetta dello Chef A. Solillo