



BISCOTTI

CON GOCCE DI CIOCCOLATO

*Come li ha fatti Mrs. Murphy
durante i laboratori dell'accoglienza*

ricetta

Ingredienti per circa 20 biscotti

- Farina bianca 200 g
- Sale 1 Pizzico
- Lievito vanigliato per dolci
1 Cucchiaino
- Burro 160 g
- Zucchero di canna grezzo 200 g
- Uovo 1
- Tuorli d'uovo 2
- Cioccolato fondente in gocce 170 g

Procedimento

Preriscaldate il forno ventilato a 180°. Nel frattempo setacciate la farina con il sale e il lievito.

In una padella dal fondo spesso, sciogliete il burro. Ci vorranno circa 5 minuti: va bene che sfrigoli un po' e che diventi leggermente brunito. Quando è tutto sciolto, passate il burro in una ciotola, in modo che si raffreddi leggermente, e versate lo zucchero, mescolando fino a che non si amalgama completamente. A questo punto aggiungete anche le uova e i tuorli.

Ora aggiungete anche gli ingredienti secchi che avete precedentemente mescolato e le gocce di cioccolato fondente. Mescolate tutto in modo da avere un composto omogeneo, che sarà leggermente appiccicoso. A questo punto, coprite con una pellicola alimentare e fate riposare in frigorifero per 30/40 minuti.

Riprendete l'impasto e formate delle palline, grandi come una grossa noce, che appoggerete sulla teglia del forno ricoperta di carta da forno. Fate attenzione a separare bene i biscotti, perché durante la cottura si appiattiranno e si allargheranno. Lasciate almeno 10 cm tra una pallina e l'altra.

Cuocete nel forno per 8-10 minuti, a 180° forno ventilato. Fate raffreddare su una griglia da biscotti prima di servire.