



Biscottini al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolci - pasticcini - cacao in polvere

Ingredienti:

200 g di farina

100 g di fecola

20 g di cacao

1 uovo

120 g di zucchero

80 g di burro o 40 g olio di mais

5 cucchiaini di latte

1 bustina di vanillina

2 cucchiaini di lievito in polvere

sale

Esecuzione:

Mescolate farina, fecola, cacao, zucchero e lievito. Al centro mettete l'uovo, il burro, la vanillina, il sale e il latte. Amalgamate gli ingredienti, formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola, tenetelo in frigo per mezz'ora poi stendete la pasta in una sfoglia di 5 mm e con la rotella ricavate dei quadrati che metterete sulla placca del forno foderata con la carta da forno. Cuocete a 180 gradi per 15-20 minuti. Volendo, si può anche aggiungere un cucchiaino di cannella in polvere.