



Biscottini al cioccolato 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di gioghiotta75

400 gr di farina di manitoba  
120 gr di burro a pezzettini  
100 gr di zucchero  
1 bustina di lievito  
pochissimo latte  
3 tuorli  
1 uovo intero

Mescolare farina, burro a pezzetti, zucchero, uova, lievito e pochissimo latte, formare una palla e lasciarla riposare per mezz'oretta.

Stendere una sfoglia di 3 mm, tagliare i biscotti con le apposite formine o un bicchiere, infornare a 180° per 10 minuti.

Nel frattempo preparare la decorazione e farcitura:

100 gr di cioccolato fondente  
latte condensato (ne ho usato pochissimo, giusto quello che mi ha lasciato mio marito... )  
poca panna

Sciogliere il cioccolato a bagno maria, unire il latte condensato e la panna.

Si può usare come farcitura oppure cuocere i biscotti ed usarlo poi per decorarli.

Spolverizzare di zucchero a velo.

[immagine non più disponibile].