



Biscotti al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Postata d Anna47

dolce - pasticceria

Ingredienti

200 gr. farina
100 gr. fecola
20 gr. cacao
1 uovo
120 gr. zucchero
80 gr. burro o 40 gr. olio di mais
5 cucchiaini di latte
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di lievito in polvere
un pizzico di sale

Procedimento:

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 frigor per mezz'ora

Stendete la pasta in una sfoglia di 5 mm. e con la rotella ricavate delle forme a piacere che metterete sulla placca del forno foderata con carta da forno.

Cuocete a 180 gradi per 15-20 minuti

Volendo si può anche aggiungere un cucchiaino di cannella in polvere.