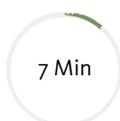


BISCOTTI AL CIOCCOLATO



Preparazione



Cottura

Ingredienti

Per circa 50 pezzi

200 g di burro
120 g di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di scorza di limone grattugiata
4 tuorli
250 g di farina
50 g di cacao in polvere
50 g di cioccolato fondente per glassa grattugiato
cioccolato fondente da sciogliere per decorare

Una ricetta di: Janett Platino - Ristorante Bad Egart - Onkel Taa

Preparazione

Mescolare il burro morbido con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e la scorza di limone fino ad ottenere un composto schiumoso incorporando i tuorli uno alla volta. Mescolare la farina e il cacao in polvere, incorporarli al composto di burro con un mestolo e mescolare brevemente. Versare l'impasto in una sac à poche con beccuccio a stella e formare dei biscotti della forma desiderata direttamente sulla teglia. Cuocere in forno preriscaldato.

Temperatura forno: 180 gradi per circa 10 minuti

Lasciar raffreddare i biscotti, intingerli nel cioccolato fuso, disporli su carta da forno e lasciarli raffreddare.