

Biscotti al cioccolato



Ingredienti

125 g di burro

90 g di zucchero

90 g di zucchero di canna

1 uovo

250 g di farina 00

4 cucchiaini di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di sale

125 g di gocce di cioccolato

Preparazione

Mettere assieme il burro, lo zucchero, lo zucchero di canna, l'uovo, la farina, il lievito e il sale.

Amalgamare bene gli ingredienti al mixer quindi unire a mano il cioccolato a gocce.

Staccare dei pezzetti di pasta e disporli sulla placca da forno rivestita con la carta forno e infornare a 180 per circa 20 minuti.

Tempo di preparazione

20 minuti

Difficoltà

Facile