

BISCOTTI CACAO E NOCI

I biscotti fatti in casa sono un pensiero prezioso per la colazione di grandi e bambini. Questa ricetta a base di cacao amaro e di noci li rende ideali da offrire anche per un the delle cinque.



INGREDIENTI:

50 g di cacao amaro in polvere Emilia
100 g zucchero
2 uova
150 g farina
1 pizzico sale
60 g burro
20 gherigli di noci



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
6

1

Preriscaldare il forno a 180° e lasciare ammorbidire fuori dal frigorifero il burro. Disporre la farina a fontana, al centro mettervi il burro, lo zucchero, il sale, il cacao e le uova. Impastare assieme alle noci tritate, fino a ottenere un composto omogeneo.

CONSIGLIO

Un abbinamento particolarmente gustoso per questi biscotti sono le albicocche secche.



- 2** Formare delle palline e disporle su un foglio di carta forno sopra una teglia. Schiacciare le palline con il dorso di un cucchiaio e sistemare a proprio gusto un gheriglio di noce su ciascun biscotto, quindi infornare a 180°C per 15-20 min.
- 3** Quando i biscotti appaiono dorati, sfornarli e servirli una volta freddi.