



BISCOTTI AL SESAMO E CIOCCOLATO

Biscotti al sesamo e cioccolato: una ricetta molto golosa, sana e genuina per la colazione e la merenda, da fare insieme ai bambini.



INGREDIENTI:

200 g di farina di farro
200 g tahini
100 g zucchero di canna
100 g di cioccolato fondente Emilia
1 uovo
2 cucchiari di cacao amaro in polvere Zaini
Cioccolato bianco Emilia per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
28 min



Porzioni
8

1 In una ciotola capiente sbattere l'uovo con lo zucchero con l'ausilio delle fruste elettriche, quindi unire la tahini, sempre mescolando, sino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare infine il cioccolato fuso a bagnomaria. Unire la farina e il cacao setacciati e mescolare quindi la farina, il cacao e mescolare bene.

CONSIGLIO

Questi biscotti si possono realizzare anche con il cioccolato al latte, semplicemente sostituendo la medesima quantità di cioccolato fondente. Se il cioccolato bianco non è gradito si può realizzare la decorazione finale anche con il cioccolato fondente o al latte.

2 Disporre l'impasto a cucchiariate su di una teglia di carta da forno, avendo cura di distanziarle di qualche centimetro e cercando di dargli una forma tondeggiante schiacciandole leggermente con il dorso del cucchiaio. Infornare a 180° per 8 minuti.

3 Sfornare e lasciare raffreddare. Decorare ogni biscotto con qualche filo di cioccolato bianco fuso. Lasciare asciugare prima di servire.

