

THUMBPRINT

Biscotti con l'impronta, sono molto più che semplici biscotti: biscotti al burro che si sciolgono letteralmente in bocca. Perfetti per rallegrare qualunque momento della giornata, sono anche un'ottima idea regalo per un'occasione speciale o per un semplice dolce pensiero.



INGREDIENTI:

300 g. farina
200 g. zucchero
250 g di burro ammorbidito
1 n uovo grande
1 n cucchiaino di cacao amaro in polvere Emilia Zaini
1/2 n cucchiaino di lievito
150 g cioccolato fondente extra Emilia Zaini
100 g. zucchero di canna
qb cannella



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
85 min



Porzioni
8

- 1** Con una frusta elettrica battere il burro con lo zucchero, sino ad ottenere una crema omogenea, quindi unire l'uovo e continuare a battere il composto. Incorporare infine la farina e il cacao.

CONSIGLIO

L'incavo centrale si può riempire anche con cioccolato bianco o cioccolato al latte fuso, oppure con la crema al cacao Emilia Zaini.

- 2** A parte, mescolare zucchero canna con una buona spolverata di cannella e tenere da parte. Ricavare dall'impasto tante palline della dimensione di una piccola noce, passarle nel composto di zucchero e cannella e disporle su di una teglia da forno foderata di carta da forno. Infornare a 180° per 12 minuti.

- 3** Sfornare, e, con i biscotti ancora caldi, schiacciare con il pollice o con uno scavino rovesciato il centro del biscotto, ricavando un piccolo incavo. Riempire il centro del biscotto con del cioccolato fuso e lasciare raffreddare prima di servire.

