

## BISCOTTO ARCOBALENO AL CIOCCOLATO

*Avete mai pensato di personalizzare i biscotti con un po' di colore? In pochi passi potrete creare biscotti della forma e del colore che preferite se si aggiunge il cioccolato il successo è garantito.*



### INGREDIENTI:

- 250 g.** farina 00
- 150 g.** cioccolato fondente Emilia
- 70 g.** burro
- 60 g.** zucchero
- 1 n.** uovo
- 1/2 n.** bustina di lievito
- qb** coloranti alimentari
- qb** zuccherini colorati



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
30 min



Porzioni  
10

- 1** Preparare i biscotti: in una ciotola setacciare la farina e il lievito, quindi unire lo zucchero e mescolare bene. A parte mescolare il burro fuso e intiepidito con l'uovo leggermente sbattuto. Fare un piccolo incavo nella farina e versare il liquido, impastando velocemente il composto.

### CONSIGLIO

In alternativa, per fare più veloci, unire all'impasto una buona manciata di gocce di cioccolato fondente invece di ricoprire i biscotti.

- 2** Dividere l'impasto ottenuto in tre quattro parti e a ciascuna unire un colore diverso. Mescolare bene sino a che il colore sarà ben amalgamato. Dividere gli impasti colorati in pezzetti irregolari e incollarli a mo' di patchwork su di una superficie leggermente infarinata. Livellare con un mattarello e ritagliare tanti cerchi di impasto colorato. Cuocere a 170° per circa 15 minuti. Sforare e lasciare raffreddare
- 3** Fondere il cioccolato a bagnomaria e tuffare i biscotti per metà, quindi disporli su di un foglio di carta da forno spolverare con una punta di zuccherini colorati e lasciar rassodare per una mezz'oretta in frigo. Togliere dal frigo, lasciar riposare per 10 minuti e servire.