

BISCOTTI AL CIOCCOLATO BIANCO

Sono velocissimi da preparare e così facili che vi potrete anche fare aiutare dai più piccoli: i biscotti al cioccolato sono una tentazione irresistibile, che porta subito allegria sulla tavola. Potete prepararli per la colazione o una merenda speciale. Questa ricetta è arricchita da gocce di cioccolato bianco e fondente che rendono questi frollini ancora più golosi. L'impasto dei biscotti è a base di cioccolato bianco e due farine, di cui una di nocciole. Friabili al palato, ricordano un po' i cookies americani, i classici biscotti leggermente morbidi al loro interno. Le caratteristiche principali sono la forma rotonda e la croccantezza. Bastano solo 15 minuti di cottura e il profumo di questi dolcetti invaderà la vostra cucina. Possono inoltre essere una ricetta da sfornare in occasione di un brunch in famiglia o con amici.



INGREDIENTI:

- 150 g** burro
- 100 g** cioccolato bianco Emilia Zaini
- 50 g** gocce extra fondente Emilia Zaini
- 50 g** gocce bianche Emilia Zaini
- 70 g** zucchero di canna
- 75 g** farina di nocciole
- 2 g** bicarbonato di sodio
- 175 g** farina



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60



Porzioni
8

- 1 Per preparare i biscotti al cioccolato partite dall'impasto: nella planetaria miscelate il burro con il cioccolato bianco, che avrete sciolto a bagnomaria, e lo zucchero. Unite poi le farine e il bicarbonato fino ad ottenere un composto liscio.

CONSIGLIO

Con il coppapasta abbiate cura di formare dei dischetti di impasto alti almeno 1 cm in modo da ottenere un bell'effetto dopo la cottura, sia dal punto di vista estetico, sia dal punto di vista della consistenza dei biscotti, che risulteranno molto fragranti.



- 2** Con l'aiuto di un mattarello stendete l'impasto su una spianatoia. Ponetelo poi su un foglio di carta forno e fate riposare per 30 minuti in frigorifero in modo che la pasta frolla si compatti.



- 3** Con un coppapasta formate dei dischetti di 6 cm di diametro e decorateli con gocce di cioccolato, alternando gocce bianco e gocce fondente. A piacere potete anche mixare le due tipologie di gocce sullo stesso biscotto. In un'apposita teglia foderata di carta forno fate cuocere per 15 minuti a 150 C°. Fate raffreddare e servite.

