



ASPETTANDO LE MIE AMICHE

di VALENTINA BOCCIA

Se penso a questi biscotti, ritorno indietro nel tempo, ai miei anni universitari quando i pomeriggi sui libri diventavano lunghi e impegnativi.

Questi biscotti erano la mia coccola, li preparavo in 5 minuti e invitavo qualche amica. Sento ancora l'odore di quei pomeriggi freddi, piovosi, leggeri, dove quattro chiacchiere in compagnia rendevano un pomeriggio speciale.

E questi biscotti lo sono davvero, con tanto cioccolato, si preparano in un attimo e risollemano l'anima. Un must per le colazioni o le merende del weekend.

Come mai questo tuffo nel passato?

Perché la Zàini mi ha chiesto un breve racconto personale che potesse trasformarsi in un dolce... e la mia mente ha fatto un tuffo nel passato. In particolare, al tempo trascorso da universitaria in compagnia delle mie amiche. Un tempo di qualità.

@zaini.1913 #storiedicciocolatozaini #ad

*Biscotti morbidi al cioccolato fondente
#StorieDiCioccolatoZaini*

ASPETTANDO LE MIE AMICHE



INGREDIENTI:

220 g di farina 00
2 uova
250 g di cioccolato fondente
100 g di zucchero
60 g di burro
1/2 cucchiaino di lievito
 aroma vaniglia
q.b zucchero a velo
1 pizzico di sale



Difficoltà
FACILE



Preparazione
80 min



Porzioni
4 persone

- 1** Fondere il cioccolato fondente al microonde o bagnomaria insieme al burro.
In una ciotola a parte montare le uova con lo zucchero e l'aroma vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso

CONSIGLIO

Ideali per una merenda tra amiche, da "pucciare" nel tè o nel caffè o come semplice coccola

- 2** Aggiungere il cioccolato fuso insieme al burro e mescolare.
In ultimo, aggiungere la farina e lievito setacciati e il pizzico di sale.
- 3** Impastare per bene e far riposare il composto in frigorifero per almeno 1 ora.
Trascorso il tempo di riposo formare le palline di circa 20 g, passarle prima nello zucchero semolato e poi quello a velo.



4 Posizionarle su teglia ricoperta di carta forno e cuocere a 180° per circa 15 minuti.