



## 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.