

BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

Questi biscotti rappresentano l'essenza dell'extra dark, per gli amanti del cioccolato fondente. Ottimi sia per colazione che merenda che come regalo goloso, se ben conservati, dureranno per circa una settimana.



INGREDIENTI:

- **150 g** di burro
- **40g** di zucchero
- **1** tuorlo
- **240 g** di farina 00
- **50g di** cacao in polvere Emilia Zaini
- crema spalmabile Emilia Zaini
- **20 g** di granella di zucchero



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
30 min + 120
min riposo



Porzioni
30 Biscotti

1

In una ciotola, mescolare la farina con il cacao e, in un'altra montare il burro con il tuorlo e lo zucchero. Mescolare i due composti fino ad ottenere un impasto liscio, coprire con della pellicola e mettere in frigorifero a riposare per circa 1h e mezza;

CONSIGLIO

Se preferite un gusto più dolce aggiungete 100 g di zucchero all'impasto

- 2** Preriscaldare il forno ventilato a 180°;
- 3** Su una spianatoia aggiungere un po' di farina e stendere l'impasto con il mattarello fino ad ottenere lo spessore di 3/4 mm circa;
- 4** Tagliare i biscotti con il tagliapasta della forma desiderata e metterli su della carta da forno su una teglia spolverizzandone la parte superiore con dello zucchero;
- 5** Cuocere i biscotti per circa 15/20 minuti;
- 6** Una volta raffreddati spalmare i biscotti senza buco con un cucchiaino dellacrema spalmabile Zaini e chiuderli con la parte superiore facendo in modo che lacrema arrivi a filo nel buco;
- 7** Servire.