

## BISCOTTI ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO

*Una buona merenda o da regalare in scatole di latta questi biscotti saranno irresistibili protagonisti dei vostri freddi pomeriggi invernali.*



### INGREDIENTI:

- **200 g** burro
- **100 g** di gocce di cioccolato Zaini
- **400 g** di farina
- **1** uovo
- **100 g** di zucchero di canna
- Zeste di **2** arance non trattate
- un cucchiaino di estratto di vaniglia
- **200 g** di cioccolato fondente in bottoni



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
15 min + 90  
min riposo



Porzioni  
25 Biscotti

**1** Preparete l'impasto: lavorate lo zucchero con il burro fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere poi l'uovo, la farina e mescolare velocemente.

**2** Grattugiare le zeste di 2 arance e unirle, assieme alle gocce di cioccolato fondente, all'impasto.

### CONSIGLIO

per un gusto più particolare sostituisci al burro normale quello salato.



- 3** Formare con le mani due rotoli di uguale misura, avvolgeteli nella pellicola e metteteli a riposare in frigorifero per circa 1 h e mezza.
- 4** Tagliare i biscotti con l'aiuto di un coltello molto affilato.
- 5** Pre-riscaldare il forno a 180°C con funzione ventilato, rivestire una teglia con carta forno e sistemare, al suo interno, l'impasto dei biscotti, di modo da ricoprirne bene la superficie. Cuocere per circa 15 minuti.
- 6** Una volta raffreddati mettere a sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente e intingere, per metà, i biscotti.
- 7** Lasciare a raffreddare e servire.