

## BISCOTTI AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO

*Biscotti deliziosi e semplici da preparare: serviti per merenda o colazione, difficilmente potranno avanzare.*



### INGREDIENTI:

- 135g farina 00
- 45 g di cacao Emilia Zaini
- 113 g di burro a temperatura ambiente
- 50 g di zucchero di canna
- 150 g di zucchero
- q.b dulce de leche
- q.b fiocchi di sale
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
12 min



Porzioni  
6

- 1 Preriscaldare il forno a 175° C, preparare la carta da forno su una teglia.

### CONSIGLIO

Questo impasto può essere usato per varianti di cookies dai ripieni diversi: nocciole, gocce di cioccolato bianco, gocce di cioccolato fondente

- 2 In una ciotola mescolare la farina, il cacao, il bicarbonato e il sale, mettere da parte;



- 3** Sbattere con il mixer, in un'altra ciotola, il burro con lo zucchero normale e quello di canna, poi aggiungere l'uovo e il mix con farina e continuare a mixare fino ad ottenere un composto uniforme.
- 4** Formare 12 palline, dividerle in due, e mettere al centro di ogni metà un pò di dulce de leche. richiuderle e posizionare sulla carta da forno
- 5** Cuocere per circa 12 min, spolverare con i fiocchi di sale