

Biscottini al cioccolato

dose per 45/50 biscotti

Ingredienti

<i>Burro freddo tagliato a piccoli dadi</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Farina bianca</i>	<i>g</i>	<i>230</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>120</i>
<i>Vaniglia</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Lievito – cucchiaini rasi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Sale - pizzichi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Uova da 70/75 g</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Marsala secco - cucchiaini</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Cioccolato fondente frantumato</i>	<i>g</i>	<i>60</i>

Tagliate il burro a piccoli dadi e amalgamatelo con farina, zucchero, marsala, lievito e un pizzico di vaniglia. Aggiungete poi l'uovo e impastate velocemente. Riponete poi quanto ottenuto in frigorifero avvolto nel film lasciandovelo riposare per almeno 1 ora.

Nel frattempo frantumate il cioccolato riponendo in un sacchetto. Quello che fatalmente si polverizzerà lo userete, in altre occasioni, per le vostre creme. Tenete però presente che, dal vostro fornitore, troverete il cioccolato “a gocce”.

Appena l'impasto sarà pronto, servendovi del piano di lavoro infarinato, spianatene una parte con il matterello fino ad ottenere un'altezza di 3 o 4 mm. Poi, se non avete le apposite formine a foglia curiosa, aiutandovi con un bicchierino, ritagliate i biscotti. Guarnite con qualche pezzetto di fondente e infornate a temperatura medio alta nella parte superiore del forno già caldo facendo cuocere per circa 12 o 13 minuti.

Servite i biscotti quando saranno freddi.

*Se l'uovo che avete in casa non fosse da
70/75 g, aggiungete un poco di marsala*