BISCOTTI AL CACAO

Ingredienti:

- 500 g di farina bianca,
- 200 g di burro,
- 275 g di zucchero,
- 50 g di cacao in polvere,
- 4 uova intere,
- 1 tuorlo aggiuntivo,
- vaniglia in polvere,
- scorza d'arancia grattugiata.

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro.
Nel mezzo mettete il burro ammorbidito e tutti gli altri ingredienti ad eccezione di un uovo e di 30 grammi di zucchero.
Lavorate rapidamente l'impasto e, quando sarà ben amalgamato, avvolgetelo in un tovagliolo e mettetelo in frigorifero per un'ora.
Successivamente spianate la pasta a uno spessore di mezzo centimetro circa.
Ricavatene tanti biscotti della forma voluta e, dopo averli allineati sulla placca del forno, imburrateli, spennellateli d'uovo e spolverizzateli di zucchero.
Passate in forno a 180° e, trascorsi più o meno 10 minuti, controllate con un assaggio la cottura.
Sfornate, lasciate raffreddare e servite.
I biscotti eventualmente avanzati potranno essere conservati in una scatola di latta ben chiusa.