

BISCOTTI CON IL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina
- 150 g di burro
- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito
- 2 cucchiaini di cacao amaro

In un contenitore sbatti i rossi delle uova con tutto lo zucchero e il burro tagliato a pezzetti.

Poi aggiungi la farina e il lievito, fino a quando ottieni un impasto abbastanza denso.

Dividi la pasta ottenuta in due parti.

Ad una delle parti aggiungi il cacao e impasta fino a quando tutto il composto è ben mischiato.

Deponi in frigo per 30 minuti i due composti .

Nel tanto sbatti i bianchi delle uova fino a farli diventare un po' densini..

Dopo aver tirato fuori i composti dal frigo stendili con un mattarello su un piano e su entrambi stendi il bianco dell'uovo che hai sbattuto(serve per dividere i due composti..).

Poi metti lo strato al cacao sopra quello bianco e arrotola il tutto formando una specie di salamone.

Rimetti in frigo per 20 minuti .

Poi taglia a fettine non troppo sottili il salame e deponi i biscottini su una pirofila imburrata e infarinata.

Metti in forno caldo a 180°.

Appena li vedi dorare tirali fuori e lasciali raffreddare.