

BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

150 gr di farina 00 per dolci
(io uso quella rossa per dolci della *Molino Spadoni*)

40 gr di fecola

130 gr di burro

30 gr di cacao

1 cucchiaino di lievito

2 tuorli

80 gr di zucchero

per decorare

100 gr di cioccolato bianco

zucchero semolato

Lavorare il burro leggermente ammorbidito con lo zucchero, mettere poi i tuorli e una volta amalgamati unire la farina, la fecola, il lievito e il cacao che avrete precedentemente miscelato.

Formate una palla e far riposare in frigo almeno un'ora, riprendere il composto e formare delle palline fate un incavo al centro e passate nello zucchero semolato, mettere in freezer 5 minuti e cuocere a 180° per 15 min. Sciogliere al microonde il cioccolato bianco e colatelo caldo nelle fossette dei biscotti.

