

# Biscotti Natalizi: i Biscotti Rex (con cioccolato bianco)

Per questo Natale ho pensato di realizzare dei biscotti diversi dai soliti finora realizzati. Così, ispirato da una ricetta anglosassone, mi sono messo all'opera per realizzare un qualcosa di veramente squisito e profumato. Questo biscotto è un'esplosione di aromi e che sono la vaniglia, il limone, il cacao amaro e il cioccolato bianco. Il suo aspetto mi ha ispirato all'epoca preistorica e così, per via dello zucchero a velo che crea quello splendido effetto "placca", ho voluto intitolarlo "Rex". Sono dei biscotti da un profumo irresistibile ed un gusto forte che vi delizierà.

## Ingredienti:

- 210 gr di farina 00
- 5 gr di lievito per dolci
- 2 gr di sale fino
- 16 gr di cacao amaro in polvere
- 110 gr di burro ammorbidito
- 170 gr di zucchero
- 2 uova intere
- 5 ml di aroma vaniglia (1 tsp)
- 5 ml di succo di limone (1 tsp)
- colorante alimentare rosso (liquido o a gel)
- 100 gr di gocce di cioccolato bianco
- zucchero a velo q.b. (per la copertura a tartufo)

## Preparazione:

Iniziate preparando il mix degli ingredienti secchi. In una ciotola capiente mischiate la farina con il sale, il lievito e il cacao amaro setacciato. Mettete da parte.



In un'altra ciotola (consiglio alta) lavorate lo zucchero con il burro ammorbidito con le fruste elettriche.

Aggiungeteci un uovo alla volta e continuate a lavorare con le fruste. Ora versate la vaniglia e il succo di limone e lavorate sempre con le fruste elettriche. Aggiungete per ultimo il colorante alimentare.



Versate poco per volta gli ingredienti secchi e miscelati in precedenza e lavorate a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete infine le gocce di cioccolato e mescolate con una

spatola per distribuirli bene.



Coprite il composto con una pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per circa 2 ore.

Trascorse le due ore di riposo riprendete il composto e formate delle palle. Passatele nello zucchero a velo e posizionatele ben distanziate sulla teglia rivestita con la carta forno.



Cuocete i biscotti Rex in forno statico e preriscaldato a 180° C per 15 minuti.

Appena tolti dal forno risulteranno morbidi! Appena

intiepiditi staccateli con delicatezza dalla teglia e adagiateli su una gratella per farvi respirare meglio. Lasciateli raffreddare completamente.

*Buon appetito!*

**Charles**