

Biscotti Natalizi: i Biscotti Power Chocolate

Ecco un'altra strepitosa e semplice ricetta natalizia per deliziare i vostri parenti ed amici. Questo biscotto è davvero eccezionale per via della sua fragranza e scioglievolezza che, una volta asciutto, riemerge sprigionando tutto l'intenso aroma di cacao e cioccolato fondente. Se amate il cioccolato questa è la ricetta perfetta!

Ingredienti:

- 120 gr di cioccolato fondente a pezzetti
- 114 gr di burro ammorbidito
- 2 uova intere
- 170 gr di zucchero semolato
- 125 gr di farina 00
- 3 gr di sale fino
- 3 gr di lievito per dolci in polvere
- 60 gr di cacao amaro in polvere
- 170 gr di cioccolato fondente a pezzettini oppure in gocce
- perline di zucchero colorate (colori del Natale)

Procedimento:

Per prima cosa fate sciogliere a bagnomaria i 120 gr di cioccolato fondente con il burro e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Toglietelo dal bagnomaria e lasciatelo intiepidire.



In un'altra ciotola montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungeteci il cioccolato sciolto con il burro e mescolate.

In un'altra ciotola mischiate la farina con il sale e il lievito ed incorporarlo poco per volta al composto precedente. Amalgamate per bene.



Aggiungete ora il cacao amaro setacciandolo in maniera tale che non si creano grumi. Aggiungete il cioccolato a pezzettini o in gocce e mescolate con cura per distribuirlo bene.



Formate delle palline e pucciatene solo una parte sopra le

perline di zucchero colorate. Distribuitele ben distanziate sulla teglia rivestita da carta forno



Infornate in forno statico e preriscaldato a 165° C per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo toglietele subito dal forno e aspettate 5 minuti prima di staccarle dalla teglia ed adagiarle sulla gratella.



Sono buone mangiate sia tiepide che fredde!

Charles