

BISCOTTI AL CIOCCOLATO E VANIGLIA

Ingredienti

150 g	farina bianca
20 g	cacao amaro in polvere
1	cucchiaino di lievito in polvere
175 g	burro
100 g	zucchero
½	cucchiaino di essenza di vaniglia
	sale

Preparazione

Scaldare il forno a 150°.

Setacciare la farina, il cacao, il lievito e un pizzico di sale.

Lavorare il burro e lo zucchero con uno sbattitore elettrico ad alta velocità fino a ottenere una crema.

Incorporare la vaniglia e gli ingredienti secchi.

Versare delle cucchiainate di pasta o fate delle palline e posatele alla distanza di 5 cm una dall'altra.

Cuocere per 10 minuti o fino a quando sono consistenti al tatto.