

BISCOTTI MORBIDI AL CIOCCOLATO

Ingredienti

200 g	farina
100 g	fecola
	(250 farina e 50 di fecola)
20 g	Cacao amaro
1	uovo
120 g	zucchero
80 g	burro (40 di olio di mais)
5 C	latte
1	bustina vaniglia
2C	lievito in polvere
	sale

Preparazione

Mescolate farina, fecola, cacao, zucchero e lievito.

Al centro mettete l'uovo, il burro, la vaniglia, il sale e il latte.

Amalgamate gli ingredienti, formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola, tenetelo in frigo per 30 min poi stendete la pasta in una sfoglia di 5 mm e con un bicchiere ricavate dei cerchi che metterete sulla placca del forno foderata con la carta da forno.

Cuocete a 180 gradi per 15-20 minuti.