



BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

300 gr. farina bianca (semintegrale)
120 gr. burro
120 gr. di zucchero
1 uovo
sale e 1/2 bustina di lievito per dolci
la scorza grattugiata di 1 limone o vanillina
200 gr. di gocce di cioccolato

Procedimento:

Setacciare la farina con il lievito sopra una spianatoia. Nel mezzo mettere lo zucchero, la vanillina, l'uovo, il sale, il burro freddo tagliato a pezzetti. Lavorare tutti gli ingredienti e aggiungere le gocce di cioccolato.

Formare 3 filoncini e tagliarli a fette spesse circa 1 cm.

Sistemare i biscotti su una teglia.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti



GARNÌ LILLY
38078 San Lorenzo Dorsino
via per Dolaso, 8
Tel. +39 0465 734159
www.garnililly.it

