

# Biscotti al cioccolato



## Ingredienti

225 gr. di farina bianca  
25 gr. cacao amaro in polvere  
125 gr. di burro  
125 gr. di zucchero  
1 uovo

## Preparazione (molto simile ai biscotti di Santa Lucia)

1. Preriscaldate il forno a 180 °C.
2. Prima mettete assieme gli ingredienti secchi setacciati (farina, cacao, zucchero). Cominciate a lavorarli con le mani assieme al burro, in modo che il burro si scioglia con naturalezza e si amalgami bene all'impasto. Quando il composto sembrerà sabbioso, aggiungete l'uovo e lavoratelo sul piano di lavoro, facendo in modo che si formi una palla, compatta.
3. Fate riposare in frigo per almeno un'ora.
4. Stendete la pasta sul un pezzo di carta da forno (per facilitare il lavoro) e preparatene un'altra striscia sul ripiano che andrà in forno. Vi consiglio di tenere la pasta abbastanza spessa e non tirarla troppo (si potrebbe bruciare in forno). Mettete le varie forme sul piano che andrà in forno e cuocete. Il tempo di cottura varia molto da forno a forno: io uso modalità statico e lascio cuocere per 10 minuti. Ma fate attenzione poiché essendo scuri potrebbero sembrare ancora crudi mentre in realtà sono pronti ( biscottati ma non bruciacchiati).

## Il Vino.

Il dolce con il dolce è sicuramente l'abbinamento corretto purché il vino sia sostenuto da una certa freschezza di profumi e di acidità. Recioto della Valpolicella, Moscato rosa del Trentino o, perché no, Recioto di Soave.

*Potete preparare i biscotti passandoli nello zucchero, bianco o di canna, prima di informarli.*

