

BISCOTTI DI PASTA FROLLA AL CACAO DI CLAUDIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (200gr)
- burro (130gr)
- zucchero (70gr)
- 1 uovo
- lievito vanigliato (5gr)
- cacao amaro in polvere

Come si prepara

Amalgamare per bene il burro ammorbidito con lo zucchero e l'uovo...

unire la farina e il lievito, amalgamare senza lavorare troppo, infine aggiungere il cacao.

Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare in frigo per un ora...

date forma ai vostri biscotti e infornate.

Cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 10-12 minuti.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Gradimento: 4

Tags

ricette utenti, biscotti, cioccolato, biscotti di pasta frolla al cacao, biscotti al cacao, biscotti di pasta frolla

