



BISCOTTI AL CIOCCOLATO A FORMA DI STELLE



DELLA DOTT.SSA FRANCESCA CHERUBINO



Ingredienti

- 250 gr di farina tipo 2
- 70 gr di zucchero integrale
- 90 gr di cioccolato extra fondente (vegan se preferite)
- 2 uova
- 50 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci (16 gr)
- 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Mescolare in un recipiente la farina, il lievito, il sale e lo zucchero
2. Aggiungere le uova e l'olio
3. Amalgamare fino a formare un impasto
4. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungerlo
5. Usare le formine a stella e disporre i biscotti su una teglia da forno ben distanti l'uno dall'altro
6. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti

