

## BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

*Questi biscotti rappresentano l'essenza dell'extra dark, per gli amanti del cioccolato fondente. Ottimi sia per colazione che merenda che come regalo goloso, se ben conservati, dureranno per circa una settimana.*



### INGREDIENTI:

- **150 g** di burro
- **40g** di zucchero
- **1** tuorlo
- **240 g** di farina 00
- **50g di** cacao in polvere Emilia Zaini
- crema spalmabile Emilia Zaini
- **20 g** di granella di zucchero



Difficoltà  
**MEDIA**



Preparazione  
30 min + 120  
min riposo



Porzioni  
30 Biscotti

**1**

In una ciotola, mescolare la farina con il cacao e, in un'altra montare il burro con il tuorlo e lo zucchero. Mescolare i due composti fino ad ottenere un impasto liscio, coprire con della pellicola e mettere in frigorifero a riposare per circa 1h e mezza;

### CONSIGLIO

Se preferite un gusto più dolce aggiungete 100 g di zucchero all'impasto

- 2** Preriscaldare il forno ventilato a 180°;
- 3** Su una spianatoia aggiungere un po' di farina e stendere l'impasto con il mattarello fino ad ottenere lo spessore di 3/4 mm circa;
- 4** Tagliare i biscotti con il tagliapasta della forma desiderata e metterli su della carta da forno su una teglia spolverizzandone la parte superiore con dello zucchero;
- 5** Cuocere i biscotti per circa 15/20 minuti;
- 6** Una volta raffreddati spalmare i biscotti senza buco con un cucchiaino dellacrema spalmabile Zaini e chiuderli con la parte superiore facendo in modo che lacrema arrivi a filo nel buco;
- 7** Servire.