

BISCOTTO ARCOBALENO AL CIOCCOLATO

Avete mai pensato di personalizzare i biscotti con un po' di colore? In pochi passi potrete creare biscotti della forma e del colore che preferite! se si aggiunge il cioccolato il successo è garantito.



INGREDIENTI:

250 g. farina 00
150 g. cioccolato fondente Emilia
70 g. burro
60 g. zucchero
1 n. uovo
1/2 n. bustina di lievito
qb coloranti alimentari
qb zuccherini colorati



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
30 min



Porzioni
10

1

Preparare i biscotti: in una ciotola setacciare la farina e il lievito, quindi unire lo zucchero e mescolare bene. A parte mescolare il burro fuso e intiepidito con l'uovo leggermente sbattuto. Fare un piccolo incavo nella farina e versare il liquido, impastando velocemente il composto.

CONSIGLIO

In alternativa, per fare più veloci, unire all'impasto una buona manciata di gocce di cioccolato fondente invece di ricoprire i biscotti.

2

Dividere l'impasto ottenuto in tre quattro parti e a ciascuna unire un colore diverso. Mescolare bene sino a che il colore sarà ben amalgamato. Dividere gli impasti colorati in pezzetti irregolari e incollarli a mo' di patchwork su di una superficie leggermente infarinata. Livellare con un mattarello e ritagliare tanti cerchi di impasto colorato. Cuocere a 170° per circa 15 minuti. Sforare e lasciare raffreddare

3

Fondere il cioccolato a bagnomaria e tuffare i biscotti per metà, quindi disporli su di un foglio di carta da forno spolverare con una punta di zuccherini colorati e lasciar rassodare per una mezz'oretta in frigo. Togliere dal frigo, lasciar riposare per 10 minuti e servire.