

Biscotti con cioccolato bianco a pezzetti

Dosi per 24 biscotti



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

100g di cioccolato fondente
100g di burro
3 uova
200g di zucchero semolato
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
un pizzico di sale
150g di farina bianca
175g di cioccolato bianco a pezzetti

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C. Foderare con carta da cucina una leccarda di 33 x 23 cm e imburrarla.
2. Fondere cioccolato e burro a bagnomaria.
3. Nel recipiente del mixer con la frusta a K, lavorare insieme uova, zucchero, vaniglia e sale, fino ad avere un composto denso e cremoso. Ora aggiungere la miscela del cioccolato. Setacciare la farina e incorporarla.



Aggiungere i pezzetti di cioccolato.

4. Versare la miscela nello stampo preparato e distribuirla. Infornare per 25-30 minuti, fino a quando si è appena indurita.

Non cuocerla troppo: i biscotti devono rimanere soffici all'interno. Raffreddare nella leccarda.

5. Per estrarre dalla leccarda, passare un coltello sui bordi e capovolgere su della carta da cucina. Rimuovere la carta. Mettere un altro foglio di carta in cima e ricapovolgere nuovamente. Tagliare in quadratini per servire.