

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 200 g di farina,
- 100 g di fecola,
- 20 g di cacao,
- 80 g di burro o 40 g di olio di mais,
- 120 g di zucchero,
- 1 uovo,
- 1 bustina di vanillina,
- 2 cucchiaini di lievito in polvere,
- 5 cucchiai di latte,
- sale.

Mescolate farina, fecola, cacao, zucchero e lievito.

Al centro mettete l'uovo, il burro, la vaniglia, il sale e il latte.

Amalgamate gli ingredienti, formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola, tenetelo in frigo per mezz'ora poi stendete la pasta in una sfoglia di 5 mm e con la rotella ricavate dei quadrati che metterete sulla placca del forno foderata con la carta da forno.

Cuocete a 180 gradi per 15-20 minuti.

Volendo, si puo' anche aggiungere un cucchiaino di cannella in polvere.