

BISCOTTINI AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 220 g di farina,
- 30 g di fecola di patate,
- 60 g di zucchero vanigliato,
- 180 g di burro,
- 60 g di uvetta tritata,
- 250 g di cioccolato fondente,
- sale.

Setacciate farina, un pizzico di sale, fecola e zucchero vanigliato in una ciotola.

Incorporatevi il burro ottenendo un impasto che tenderà a sbriciolarsi.

Unite l'uvetta tritata e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto morbido.

Stendete col mattarello su una superficie infarinata fino ad ottenere una forma rettangolare leggermente più piccola di una teglia a bordi bassi di 25 cm per 18.

Stendete la pasta nella teglia e fatela aderire premendo bene con le dita.

Livellate la superficie e punzecchiatela con una forchetta.

Cuocete in forno a 180° C per 25-30 minuti, finchè inizia a dorare.

Lasciate raffreddare qualche minuto e poi ricavatene 28 quadrotti circa che lascerete raffreddare completamente nella teglia.

Quindi estraeteli e passateli nel cioccolato fondente che avrete fatto sciogliere a bagnomaria.

Disponete i biscotti sopra un foglio d'alluminio e, prima che il cioccolato si solidifichi troppo, rigate la superficie ricoperta di cioccolato con i rebbi di una forchetta, disegnando un motivo zig zag.

Lasciate raffreddare completamente in frigo.