

BISCOTTI AL CAFFÈ 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 200 g di zucchero
- 1 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di garofano in polvere
- 7 cl di caffè espresso denso
- 1 cucchiaio di latte
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 100 g di nocciole
- 100 g di cioccolato in scaglie

Mescolate gli ingredienti secchi.

Battete insieme l'uovo, il caffè, il latte e la vaniglia.

Fate una conca nel miscelo secco, aggiungerci il miscelo liquido.

Intridete il composto senza troppo lavorarlo, aggiungendo farina se bisogna.

Dividete la pasta in due parti.

Formate due bastoni bene compressi (diametro di 4-5 cm).

Postateli su una placca e cuocerli in forno medio, durante 30-35 minuti.

Quando sono cotti, aspettate 10 minuti prima di tagliarli a fette di un centimetro.

Tostateli leggermente sulle 2 facce.