

# BISCOTTI CON LE GOCCE

Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di burro a temperatura ambiente
- 200 g di zucchero di canna
- 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 2 uova
- 300 g di farina
- 3 cucchiaini di cacao
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 cucchiaini di latte
- 250 g di cioccolato fondente in gocce

Lavorate a crema il burro con lo zucchero e la vaniglia.

Poco per volta unite le uova sbattute.

Setacciate la farina con il cacao e il lievito e incorporateli alla crema con il latte e il cioccolato in gocce.

Imburrate una placca da forno e distribuitevi sopra l'impasto a cucchiainate ben distanziate.

Appiattitele leggermente e passate in forno a 190°C per 10-15 minuti.

Quando i biscotti saranno ben dorati lasciateli raffreddare su una griglia.

NB.

Si può usare cioccolato al latte spezzettato.