

Talleri al cioccolato

Ingredienti per circa 25 biscotti

.3 cucchiaini di zucchero a velo

.125 g di burro

.175 g di farina

.2 cucchiaini di cacao

.75 g di noci tritate

.2 cucchiaini di granella di zucchero o codette colorate

Setacciate lo zucchero a velo e lavoratelo con il burro ammorbidito. Aggiungetevi la farina e il cacao setacciati.

Create un rotolo di circa 20 cm. Cospargete della pellicola trasparente con le noci tritate e poi con la granella di zucchero o le codette. Avvolgetevi il rotolo e fatelo riposare circa 1 ora in frigorifero.

Una volta trascorso il tempo tagliate delle fettine di circa 1 cm e infornatele a 160° per circa 15 minuti. Dovranno risultare ancora morbidi perchè diventeranno più duri raffreddandosi, ma rimarranno comunque molto friabili.

Curiosità: Potete aggiungere le noci e le codette anche all' interno dell' impasto. Saranno ancora più golosi.