

Biscottini caffè e cioccolato

INGREDIENTI:

200 gr di farina,
50 gr di fecola,
125 gr di burro,
100 gr di zucchero di canna,
1 tazzina di caffè forte,
100 gr di gocce di cioccolato,
1 pizzico di sale,
1 bustina di vanillina,
zucchero a velo per decorare.

Mischiare il burro a temperatura ambiente, le farine, lo zucchero, sale, vanillina e il caffè aggiungere le gocce e formare un panetto da riporre per almeno 30' in frigo. Trascorso il tempo stendere l'impasto con il matterello dello spessore di circa 1/2 cm e tagliare i biscotti o con un bicchiere o con delle formine, io li faccio piccolini perché sono molto carini da accompagnare al caffè. Disporli su una teglia e infornarli a 180° per circa 15' farli raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.