

Biscotti tipo gocciole

INGREDIENTI:

200 gr di farina 00,
200 gr di fecola,
½ bustina di lievito per dolci,
150 gr di zucchero semolato,
2 uova,
90 ml di olio di semi,
100 gr di gocce di cioccolato o cioccolato fondente tritato a pezzetti,
1 pizzico di sale,
un po' di vaniglia a scelta tra semi o estratto oppure una bustina di vanillina.

Fare una fontana con le farine formare un buco al centro e inserirci tutti gli ingredienti tranne il cioccolato (con il calore delle mani tenderebbe a sciogliersi), impastare per bene e quando tutto risulta omogeneo incorporare anche il cioccolato, lavorare giusto il tempo che risulti tutto ben distribuito e far riposare il composto un mezz'ora in frigo avvolto da pellicola.

Preparare una teglia con carta forno.

Una volta trascorso il tempo stendere l'impasto con uno spessore di circa mezzo centimetro e con un coppapasta di 4-5 cm ritagliare dei cerchi (potete usare una tazzina da caffè) e pizzicandoli da un lato si otterrà la forma a goccia.

Metterli sulla teglia, scaldare il forno e cuocere a 180° per 20 minuti (regolarsi sempre con il proprio forno).

Lasciarli raffreddare bene prima di mangiarli.