

## Biscotti con gocce di cioccolato

---



### Ingredienti:

90 g burro morbido

80 g zucchero di canna

70 g zucchero semolato

1 uovo

1/2 cucchiaino vaniglia in polvere

210 g farina 00

6 g bicarbonato di sodio

100 g gocce di cioccolato

Mettete nella ciotola il burro morbido con lo zucchero di canna e semolato.



Lavorate bene finché diventa schiumoso. Unite l'uovo intero e la vaniglia.



Amalgamate il tutto. Unite la farina con il bicarbonato.



Amalgamate con la spatola. Unite metà delle gocce di

cioccolato.



Mescolate con la spatola e lasciate riposare nel frigo  
30 minuti.



Formate delle piccole palline con l'impasto che poi  
passate solo la parte di sopra nelle restanti gocce di  
cioccolato.



Poggiate poi le palline distanziate fra loro nella teglia con carta forno o silicone sotto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 4 minuti poi fiamma medio-bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



Raffreddate sulla griglia. Al inizio i biscotti sono molto morbidi, quando si raffreddano diventano croccanti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.