

Ricetta: Biscotti al cioccolato e grappa

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa ricetta dei biscotti al cioccolato e grappa l'ho trovata su un libro di ricette di biscotti e pasticcini che ho acquistato a dicembre insieme alla rivista sale e pepe. Avevo adocchiato la ricetta già' da un po e sabato pomeriggio mi sono messa all'opera per realizzarli ottenendo dei biscotti molto leggeri e friabili, l'unico neo e' che non si sente il sapore della grappa, la prossima volta quindi cercherò di aumentarne un po' la dose e vedere come va (se provate prima voi, fatemi sapere). Beh non mi resta che augurarvi una splendida, seppur fredda, giornata e mandare tanti bacini alle ziette virtuali di Elisa ;)

Ingredienti per 30 biscotti:

225 gr di cioccolato fondente
45 gr di burro
2 cucchiaini di grappa
2 uova
65 gr di zucchero
100 gr di farina
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 4 min + 2 ore in frigo

Procedimento per preparare i biscotti al cioccolato e grappa

In un pentolino far sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente insieme al burro e alla grappa.

In una ciotola montare le uova finora zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il composto al cioccolato intiepidito e mescolare fino a far amalgamare il tutto.

Aggiungere mescolando dall'alto verso il basso la farina setacciata con il lievito.

Una volta ottenuti un composto omogeneo, metterlo a raffreddare in frigo per 2 ore.

Appena freddo, formate con le mani delle palline grandi come una noce che andrete a far rotolare nello zucchero a velo.

Poggiate i biscotti al cioccolato distanziandole bene, su una teglia ricoperta di carta forno.

Cuocete i biscotti al cioccolato e grappa in forno a 180° per circa 20 minuti.

Fate raffreddare i biscotti prima di sollevarli dalla teglia e servirli

