Ricetta: **Biscotti zenzero e cioccolato**

Author: WWW.MISYA.INFO

E si ricomincia con le ricette dei biscotti, questa volta con un nuovo gusto, zenzero e cioccolato, stupendo abbinamento! Questi biscotti sono friabili e profumati e sono perfetti da essere serviti insieme al the per combattere il freddo e la noia dei lunghi pomeriggi invernali che ormai sono alle porte. Stamattina sembrava voler diluviare ed invece dopo quattro gocce per fortuna e' uscito il sole così me ne posso uscire con Elisa a fare una passeggiata, ora la mia stellina ha 40 giorni e sta crescendo a vista d'occhio, quando siamo uscite dall'ospedale pesava 2,350 gr e ora ha superato i 4 kg e finalmente posso iniziare a metterle tutte le tutine e i vestitini che fino ad oggi le andavano giganti. Continua ad essere un vero angioletto,ha molto appetito e fa lunghi sonnellini e quando e' sveglia ama state in braccio ed ascoltare e osservare tutto cio' che la circonda e ci delizia con versetti e sorrisini. E' una bimba adorabile e coccolona che adora essere portata in giro a passeggiare nel marsupio e fare il sonnellino pomeridiano sul mio petto pancia contro pancia ;) Certo non mi mancano i momenti in cui mi sento stanca e mi sembra che tutto mi stia sfuggendo di mano ma sono alla ricerca di un nuovo equilibrio e finalmente mi sembra di essere sulla giusta strada :) baci a chi passa di qui e buon week end, sperando sia bel tempo su tutta l'Italia.

Ingredienti per 20 biscotti:
- 120 gr di burro
- 60 gr di zucchero
- 1 uovo
- 200 gr di farina
- 2 cucchiaini di zenzero
- 1 cucchiaino di lievito vanigliato
- 120 gr di gocce di cioccolato

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 20 min
Procedimento per preparare i biscotti allo zenzero e gocce di cioccolato
In una terrina lavorate il burro tagliato a tocchetti insieme allo zucchero

Una volta formata una crema aggiungere l'uovo e mescolate fino a farlo assorbire completamente alla crema al burro

Aggiungere ora la farina, lo zenzero grattugiato e il lievito vanigliato e far amalgamare fino ad ottenere un impasto omogeneo

In ultimo aggiungete le gocce di coccolato fondente

Mescolate per farle distribuire uniformemente all'impasto ottenendo così un panetto morbido

Con l'impasto ottenuto creare delle palline che andrete a posizionare su una placca da forno imburrata e infarinata avendo cura di distanziarle un pò le une dalle altre.

Infornate i biscotti allo zenzero e cioccolato in forno già caldo e cuocere a 180 gradi per dieci minuti.

Lasciar intiepidire i biscotti prima di sollevarli dalla teglia e servirli

*Piatti e i complementi in questa foto,sono stati forniti da Villa d?Este Home

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO