

Ricetta: **Biscotti zenzero e cioccolato**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 20 biscotti

Tempo di cottura : 10 min

Tempo di preparazione : 10 min



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 stare in braccio ed ascoltare e osservare tutto ciò 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

Procedimento

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 cioccolato 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 imburrate 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.