



Ricetta per Biscotti al cioccolato con farina di mais



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 150 g farina di mais bianco RIEPPER
- 75 g burro morbido
- 100 g zucchero di canna
- 100 g di mandorle grattugiate
- 1 uovo
- 3-4 gocce di aroma di mandorle (a piacere)
- ca. 100 g gocce o pezzetti di cioccolato

Preparazione:

Mescolare con un cucchiaino il burro morbido, lo zucchero, l'aroma di mandorle e l'uovo fino a ottenere un composto uniforme. Aggiungere la farina di mais bianco e le mandorle. Mescolare bene e incorporare le gocce di cioccolato. Preriscaldare il forno e coprire una placca con carta da forno.

Formare delle palline piccole e sistemarle sulla placca da forno con sufficiente distanza tra loro.

Schiacciarle un po' con una forchetta e infornare. Dopo la cottura lasciare raffreddare i biscotti su una griglia.

Tempo di cottura:

ca. 10 – 15 min a 180°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati