

## Biscottini al cioccolato



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Lavora il burro morbido con i due tipi di zucchero e la vanillina, poi unisci le uova, la farina, il lievito, le noci tritate e le gocce di cioccolato. Copri due placche con carta da forno e distribuisce sopra l'impasto a cucchiariate tenendole ad una certa distanza l'una dall'altra. Metti la prima teglia in forno a 200° C per 15, sfornala e inforna l'altra per lo stesso tempo.

Sistema i biscotti su una gratella e lasciali raffreddare.

### Ingredienti per 6 persone

- 125 g di burro
- 70 g di zucchero semolato
- 70 g di zucchero di canna

- una bustina di vanillina
- 2 uova
- 150 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
- 70 g di noci sgusciate
- 150 g di gocce di cioccolato