

MERCOLEDÌ 18.03 ore 15:00 su

<https://www.facebook.com/dolcimomentididavide/>

BISCOTTO AL DOPPIO CIOCCOLATO GOLOSO

FESTEGLIAMO IL PAPA' Con tutti i bambini, tutti assieme!

e in più... Creiamo un scatolina semplice semplice!

Qui i link alla live

Parte 1 <https://www.facebook.com/dolcimomentididavide/videos/2854367184645910/>

Parte 2 <https://www.facebook.com/dolcimomentididavide/videos/2854367184645910/>

MATERIALE / UTENSILI

- Forno statico o ventilato
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- 1 ciotola capiente
- 2 cucchiari da minestra
- 1 bicchiere con dell'acqua tiepida
- Carta da forno

- PER LA SCATOLINA:
- 1 Foglio di cartoncino (colorato meglio)
- Forbici
- Nastro adesivo (se biadesivo meglio, ma non indispensabile)
- FACOLTATIVO Un piccolo cartoncino rosso che taglieremo a forma di cuore e utilizzeremo come bigliettino di auguri. xk

INGREDIENTI (per circa 7/8 Biscotti):

100 g Gocce di cioccolato fondente

85 g Burro già tagliato a cubetti a temperatura ambiente

155 g Zucchero

100 g Farina 00

55 g Uova intere (circa 1 uovo)

18 g di tuorlo (circa 1 tuorlo)

1 g di sale (un pizzico)

2 g di bicarbonato di sodio (circa ½ cucchiaino da caffè)

35 g di cacao amaro

½ Bacca di vaniglia (aroma ulteriore facoltativo)

PROCEDIMENTO:

All'interno di un recipiente capiente, impastate il Burro Morbido a temperatura ambiente con lo zucchero, il sale e la vaniglia.

Successivamente, incorporate al precedente composto le uova, il tuorlo e il bicarbonato, creando una pastella.

Setacciate la farina con il cacao e aggiungetela al precedente composto.

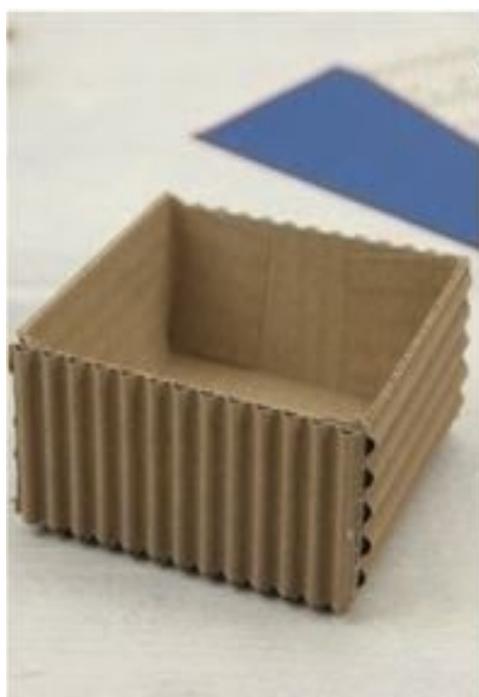
Unite ora le gocce di cioccolato.

Con l'aiuto di due cucchiai formate, sopra la leccarda/teglia del forno, rivestita di carta da forno, i biscotti (saranno irregolari) della grandezza di circa 3/4 cm (poi si allargheranno).

COTTURA:

Forno ventilato 170 C°/Forno statico 180 C° per circa 8/10 minuti (a seconda della grandezza)

STAMPARE LA FORMA O DISEGNARLA SU CARTONCINO:



Sagoma scatolina quadrata

