



## *Shortbread rounds al cioccolato*

### **Ingredienti per ca. 25 biscotti**

75 g	Cioccolato fondente
120 g	Burro ammorbidito
60 g	Zucchero a velo
160 g	Farina 00

### **Per rifinire**

cacao amaro  
polvere d'arancia

### **Preparazione**

1. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e farlo raffreddare per cinque minuti.
2. Nel frattempo lavorare a crema il burro con lo zucchero a velo usando le fruste.
3. Unire al composto il cioccolato fuso intiepidito, la farina setacciata e mescolare con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto morbido.
4. Ricavare delle palline dall'impasto e adagiarle su una teglia ricoperta di carta forno, distanziandole bene tra loro e schiacciandole leggermente.
5. Infornare su due ripiani, forno ventilato a 160 °C per 15 minuti.
6. Lasciarli intiepidire sulle placche per alcuni minuti e trasferirli poi su una gratella di metallo a raffreddare completamente.

Prima di servire i biscotti, spolverarli con cacao amaro e polvere di arancia.