



BISCOTTI CASALINGHI DI PASTA FROLLA AL CACAO

 20 minuti 1 ora e 10 minuti 10.4 porzioni

INGREDIENTI

- 180 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 120 grammi di zucchero (saccarosio)
- 100 grammi di burro
- 1 unità di uovo di gallina, intero (50 g)
- 20 grammi di cacao amaro, in polvere

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Miscelare gli ingredienti secchi. Aggiungere uova e burro ammorbidito e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per mezz'ora circa. Stendere la pasta frolla con un matterello e ricavare dei biscotti con un coppapasta. Cuocere a forno statico a 170°C per 25 minuti fino a doratura. L'impasto può essere preparato e poi surgelato per utilizzarlo in un secondo momento, comodo, no? ;) Da questo impasto si otterranno circa 30 biscotti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (45 g)	% AR
ENERGIA	421 kcal	190 kcal	9 %
PROTEINE	7 g	3 g	6 %
CARBOIDRATI	57 g	26 g	10 %
ZUCCHERI	28 g	12 g	14 %
LIPIDI	20 g	9 g	13 %
GRASSI SATURI	11 g	5 g	26 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	1 g	4 %
SODIO	58 mg	26 mg	1 %