

**BISCOTTI CHETO CON GOCCE DI CIOCCOLATO**

Dosi per 6 biscotti

 6 porzioni**INGREDIENTI**

- 60 grammi di farina di mandorle
- q.b di bicarbonato di sodio o idrolitina
- q.b di sale da cucina
- 40 grammi di eritritolo
- 1 unità di uovo di gallina, intero (50 g)
- q.b di vaniglia, estratto
- 7 grammi di gocce di cioccolato fondente senza zucchero

**COME PREPARARE LA RICETTA**

1° In una piccola ciotola, sbatti insieme la farina di mandorle, il bicarbonato di sodio e il sale. Metti da parte. In una grande ciotola separata, unisci l'eritritolo e il burro usando un mixer elettrico a bassa velocità. Aggiungi l'uovo e l'estratto di vaniglia e mescola fino a quando non sono ben combinati. Aggiungi gli ingredienti secchi e mescola. Unisci le gocce di cioccolato, fino ad amalgamare il tutto. Metti l'impasto dei biscotti al centro di un foglio di carta da forno. Modella l'impasto in un tronco di circa 5 cm di diametro e 10 cm di lunghezza. Avvolgilo con della pellicola e mettilo in frigo per almeno 3 ore. Preriscalda il forno a 180°C. Fodera una teglia con della carta da forno. Taglia l'impasto in 6 fette uguali e disponile sulla teglia. Premi delicatamente ogni fetta per appiattirla leggermente. Assicurati che i biscotti siano distanti almeno 1 centimetro l'uno dall'altro. Cuoci per 8/10 minuti sulla griglia centrale. Mettili da parte a raffreddare per almeno 15 minuti: diventeranno sodi e pronti per essere gustati!

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

	PER 100 g	PER PORZIONE (28 g)	% AR
ENERGIA	278 kcal	78 kcal	4 %
PROTEINE	11 g	3 g	6 %
CARBOIDRATI	5 g	2 g	1 %
ZUCCHERI	4 g	1 g	1 %
LIPIDI	23 g	6 g	9 %
GRASSI SATURI	3 g	1 g	4 %
FIBRE ALIMENTARI	4 g	1 g	4 %
SODIO	1892 mg	533 mg	22 %