

Biscotti con gocce piccantini di cioccolato

[Biscotti con gocce piccantini di cioccolato](#)

25 [A Tavola con Mammazan](#) da Mammazan / 4d // mantenere non letto // nascondere // anteprima



Lasciamo le belle donne ...



*Agli Uomini senza immaginazione ...
Marcel Proust (1871-1922)*



L'assalto Messo a segno da tre Uomini Presso la sede del giornale Charlie Hedbo a Parigi credo Abbia sconvolto non da solo ma la Francia Il Mondo Intero ...

La freddezza, l'Organizzazione Che non ha scampo Lasciato a 12 Vittime Denota Una grande Preparazione ed addestramento militari ...

Lo shock non E Passato e ci vorra parecchio tempo per metabolizzare Quanto Successo ...

In Italia il Livello d'allerta E elevatissimo ... i Punti Sensibili Sono veramente tanti ...

Mi Chiedo: when e dove Ci sarà la Prossima strage ???



Tempo di Preparazione: circa 20 ‘

Costo: Basso

Difficoltà: *

INGREDIENTI

150 GR DI FARINA 00

1/2 CUCCHIAINO DA CAFFE ‘DI POLVERE DI PEPERONCINO

1/2 CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI

1 Bustina di vanillina

Un PIZZICO di Sale

120 GR DI BURRO

80 GR DI ZUCCHERO semolato

1 UOVO

80 GR DI GOCCE DI CIOCCOLATO

Setacciare la farina con il lievito, la vanillina e il pizzico di sale ..

Unire e mescolare per bene la polvere di peperoncino ...



Con le fruste Elettriche montare il burro morbido con lo zucchero ...

Unire L'Uovo ...



Azionare le fruste Fino a quando si ottiene Una massa omogenea

...



Unire poca per volta la farina setacciata precedentemente ..



E, per Ultime, le gocce di cioccolato ...



Formare delle palline Grandi Quanto Una noce Più o meno e disporle man mano Che Sono pronte su due teglie ricoperte da carta da forno, distanziandole un poco ...



Infornare ONU Teglia per volta in forno preriscaldato e ventilato a 175 ° per 8 '/ 10' o poco di più ... Dipende dal forno ..



QUANDO i BISCOTTI Sono ben Freddi trasferirli in Una scatola di latta Nella Quale si conserveranno per at least a causa mesi !!

Buona giornata a tutti !!!

[Visita il sito](#)