

## Biscotti con gocce di cioccolato



### INGREDIENTI

- 180 gr. farina
- 50 gr. zucchero
- 1 uovo intero
- 40 ml. acqua
- 50 ml. olio di girasole
- 8 gr. lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 170 gr. gocce di cioccolato
- zucchero al velo q.b.

### Preparazione

Mescolare insieme la farina, lo zucchero, il lievito, il sale e le gocce di cioccolato.

Unire poi l'uovo, l'olio e l'acqua precedente amalgamati tra di loro.

Bagnarsi le mani e formare delle palline che vanno prima passate nello zucchero a velo e poi posizionate su una leccarda foderata con carta da forno.

### Cottura

Mettere a forno ventilato già caldo a 180° per 10 - max 12 minuti. Non cuocere oltre per non farli seccare.

Il successo di questa ricetta è tutto nella cottura