



## Colazione e merenda Biscotti di cacao e noci



### Ingredienti

50 g cacao amaro in polvere Emilia  
100 g zucchero  
2 uova  
150 g farina  
1 pizzico di sale  
60 g burro  
20 gherigli di noce

### Preparazione

- 1** Preriscaldare il forno a 180° e lasciare ammorbidire fuori dal frigorifero il burro. Disporre la farina a fontana, al centro mettervi il burro, lo zucchero, il sale, il cacao e le uova. Impastare assieme alle noci tritate, fino a ottenere un composto omogeneo.
- 2** Formare delle palline e disporle su un foglio di carta forno sopra una teglia. Schiacciare le palline con il dorso di un cucchiaio e sistemare a proprio gusto un gheriglio di noce su ciascun

biscotto, quindi infornare a 180°C per 15-20 min.

**3**

Quando i biscotti appaiono dorati, sfornarli e servirli una volta freddi.

## **Consiglio**

Un abbinamento particolarmente gustoso per questi biscotti sono le albicocche secche.