

Biscotti cacao e Arancia

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 30 g cacao amaro
- 120 g burro
- 100 g zucchero
- 1 uovo
- scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Lavorare burro e zucchero, aggiungere l'uovo e la scorza d'arancia, quindi incorporare farina, cacao, lievito e sale. Formare un panetto e far riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere, ritagliare con le formine e cuocere a 175°C per circa 10 minuti. Una volta freddi, si possono decorare con cioccolato fuso.

