



GUSTOSO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Farina 150-180 W. 300g
Burro all'82% di m.g. 285g
Zucchero semolato 210g
Zucchero di canna 210g
Uova intere 100g
Cacao in polvere 50g
Sale 5g
Lievito chimico 4g
Gocce di cioccolato 430g

Procedimento

In planetaria, mescolare con la foglia il burro morbido con lo zucchero di canna e lo zucchero semolato, aggiungere le uova.

A parte, setacciare la farina insieme al cacao in polvere e al lievito.

Aggiungere all'impasto il sale, le polveri setacciate e gocce di cioccolato.

Formare delle palline da 45 g l'una e cuocere su carta da forno a 160°C in forno ventilato per circa 15 minuti.