

heute gibt es...

Biscotti al cioccolato caffè espresso



Ingredienti(Per circa 18 pezzi - a seconda delle dimensioni)

- 150g di cioccolato fondente
- 2 LA Instant-Espressopulver
- 125g di burro
- farina 210g
- 60g di cacao in polvere, non zuccherato
- 1/2 TL Natron
- 1/4 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 uova
- 100g di zucchero
- 75g Muscovado - o zucchero di canna
- cioccolato bianco 100g
- 100g di cioccolato al latte

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 170 ° C (circolazione) preriscaldamento.
2. Tritare il cioccolato fondente, fuso insieme alla polvere del caffè espresso e il burro in una padella e lasciate raffreddare leggermente.
3. I due tipi di zucchero con le uova colpito alcuni minuti con un miscelatore elettrico o robot da cucina.
4. Quindi aggiungere il composto di burro al cioccolato e continuate a mescolare.
5. , Mescolare il cacao la farina, il bicarbonato, il lievito e il sale in una ciotola. Incorporare gradualmente nella pastella. Una volta che tutto è ben amalgamato, smettere di mescolare, perché altrimenti la consistenza desiderata non viene ottenuta.
6. Il cioccolato al latte bianco e tritarli grossolanamente, pezzi sparsi da parte per fare (per decorare i biscotti) e miscelare entrambi i tipi nella pastella.
Attenzione: non toccare troppo a lungo, come l'impasto è troppo stretto altrimenti!
7. Situato su una teglia rivestita di una palle cucchiaio di pasta, premere leggermente piatto e decorare con pezzi di cioccolato. Sia sempre una distanza di circa 5 cm tra i cookie.
8. Cuocere i biscotti per circa 10 minuti, poi togliere dal forno, lasciate raffreddare per 10 minuti sulla teglia e poi fissati con delicatezza su una gratella.

