

Biscotti morbidi al cioccolato



INGREDIENTI

210g di farina
90g di zucchero di
canna
45g di cacao
8g di lievito
60g di gocce
di cioccolato

UTENSILI CHE

VI SERVIRANNO

Una ciotola
Una forchetta
Una teglia
Un foglio di carta forno

DA AGGIUNGERE

80ml di olio di semi
125g di yogurt

PROCEDIMENTO

Versate il contenuto del sacchetto in una ciotola e amalgamate bene il tutto con l'aiuto di una forchetta. Aggiungete l'olio e lo yogurt.

Impastate inizialmente con la forchetta e poi con le mani, fin oad ottenere un impasto compatto e morbido. Preparate una teglia foderata con carta forno e con le mani formate delle palline che poi andrete a schiacciare leggermente per dare loro la forma di un biscotto. Pozionate i biscotti sulla teglia ben distanziati tra di loro.

Cuocete per 15 minuti a 180 gradi in forno statico preriscaldato.

Una volta sfornati, lasciateli raffreddare.

Infine mangiateli insieme ad una tazza di té o caffè, in realtà anche da soli sono buonissimi.

Potete arricchire la ricetta con spezie a vostro piacimento, granella di frutta secca, uvetta.