

Biscotti con gocce di cioccolato e anacardi

Tempo totale **30 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
630 kJ / 152 kcal

Grassi: **7 g** Proteine: **2 g**
Carboidrati: **19,8 g**

INGREDIENTI

30 Porzioni

280 g di farina 00
2 cucchiaini di amido di mais
0,5 cucchiaino di bicarbonato di sodio
170 g di burro morbido
200 g di zucchero di canna
100 g di zucchero
2 cucchiaini di pasta di vaniglia
4 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 uovo
150 g di cioccolato a pezzi o in gocce
50 g di anacardi tritati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

280 g di farina 00 - **2 cucchiaini** di amido di mais - **0,5 cucchiaino** di bicarbonato di sodio - **170 g** di burro morbido - **200 g** di zucchero di canna - **100 g** di zucchero - **2 cucchiaini** di pasta di vaniglia - **4 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1** uovo
Preriscaldare il forno a 180°C e rivestire 2 teglie con carta forno. Mescolare la farina, l'amido di mais e il bicarbonato di sodio. Sbattere il burro ed entrambi i tipi di zucchero per 2-3 minuti. Aggiungere la pasta di vaniglia, la Salsa di Soia Kikkoman e l'uovo.

Passaggio 2

100 g di cioccolato a pezzi o in gocce - **50 g** di anacardi tritati
Mescolare rapidamente il composto di farina. Incorporare i pezzetti di cioccolato e gli anacardi. Usare un misurino per gelato o un bicchiere per formare i biscotti e posizionarli ben distanziati sulle teglie preparate. Cuocere per circa 10 minuti.

Passaggio 3

50 g di cioccolato a pezzi o in gocce
Appena escono dal forno, premere delicatamente altri pezzetti di cioccolato sui biscotti caldi. Lasciar raffreddare su una griglia.