

Ricetta Biscotti frolla e cioccolato

TEMPI DI PREPARAZIONE

Preparazione	Cottura	Totale
30 min	12 min	42 min

INGREDIENTI

Quantità per circa 50-60 biscotti

Per la pasta frolla:

- 330 gr di farina '00
- 200 gr di burro freddo
- 133 gr di zucchero semolato da rendere a velo (oppure zucchero a velo semplice non vanigliato)
- 3 tuorli piccoli oppure 2 grandi per un totale di 53 gr di tuorli
- buccia grattugiata di 1 limone
- 1 cucchiaino di **essenza di vaniglia** o 1/2 bacca di stecca di vaniglia in alternativa 1/2 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di acqua fredda (da utilizzare solo se non avete a disposizione l'essenza di vaniglia e quindi utilizzate la 1/2 bustina di vanillina o la bacca; e solo se in queste ultime due circostanze realizzate la pasta frolla con il mixer)
- un pizzico di sale

Per glassare:

- 300 gr di cioccolato fondente o al latte di buona qualità



Buona merenda !!!!