

## Biscotti allo zafferano e cioccolato - Biscotti



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

25 min



Tempo di cottura

10 min



Calorie a porzione

480 kcal

Tempi aggiuntivi

1 ora e 10 minuti di riposo

### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

1 Kg di Farina 0

500 g di Burro

4 bustine di Zafferano

320 g di Gocce di cioccolato fondente

8 Uova

480 g di Zucchero semolato

2 bustine di Lievito per dolci

Sale

### Preparazione

- Tagliate il burro a pezzettini e mettetelo in una ciotola capiente.
- Aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale e lavorate per qualche minuto con una frusta elettrica, fino a ottenere un composto morbido.
- Aggiungete le uova, unendo il successivo solo quando il precedente sarà amalgamato bene, sempre mescolando con la frusta.



- Setacciate la farina con il lievito e lo zafferano e mescolateli.
- Uniteli, poco alla volta all'impasto, girando con una spatola, infine unite le gocce di cioccolato e amalgamate con le mani.
- Formate una palla, schiacciatela leggermente, copritela con la pellicola e conservatela in frigo per circa un'ora.
- Trascorso il tempo indicato, riprendete l'impasto e modellatelo in modo da ottenere delle palline grandi come grosse noci. Appoggiatele via via sulla placca del forno foderata con l'apposita carta, ben distanziate tra loro e schiacciatele leggermente.
- Cuocete i biscotti in forno a 160° C(modalità ventilata), finché saranno leggermente dorati, poi spegnete e lasciateli dentro per altri 5 minuti.
- Sforateli e, dopo un paio di minuti, prelevateli con una spatola, fateli raffreddare e serviteli.