

# Biscottini al cioccolato

- Ingredienti:
- 200 gr. di farina
- 100 gr. di fecola
- 1 pizzico di sale
- 20 gr. di cacao zuccherato
- 1 uovo
- 120 gr. di zucchero
- 80 gr. di burro
- 5 cucchiaini di latte
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella
- variante: cioccolato fondente o bianco da fondere a bagnomaria

Impastare il tutto come una frolla. Mettere in frigo per mezzora. Stendete l'impasto e ritagliare a piacere. Mettere su una teglia foderata di carta da forno. Cuocere a 180 gradi in forno preriscaldato per circa 15 minuti.