

BISCOTTI TIPO COOKIES AL CIOCCOLATO E ARANCIA **ingredienti:**

Farina 00	250 g
zucchero semolato	200 g
burro morbido	140 g
sale fino	3 g
arancio candito	185 g
cioccolato in gocce	100 g
baking	6 g
vaniglia	2 g
tuorli	20 g
cacao in polvere	35 g
uova intere	60 g

procedimento:

Setacciare la farina, il cacao e il baking.

In una ciotola mescolare il burro morbido con lo zucchero, la vaniglia e iniziare a incorporare i tuorli e le uova, quando ben amalgamate

aggiungere la farina e il baking e per ultimo le gocce di cioccolato e i cubetti di arancio.

Mettere questo impasto a riposare in frigo per un'oretta. Con questo impasto realizzare dei bastoni di circa 4 cm di spessore e tagliare dei dischetti del peso di circa 50 gr, arrotolarli a pallina e disporli su una teglia con la carta da forno.

Appiattirli con le mani e farli cuocere in forno a 165°C per circa 25 minuti