

Biscotti alle prugne e cioccolato

Questi biscotti alle prugne e cioccolato sono semplicissimi da preparare e sono perfetti per essere serviti a fine pasto o a colazione.

Ingredienti:

- 200 g di farina 00
- 100 g di fecola di patate
- 170 g di zucchero
- 120 g di burro
- 1 uovo
- 90-100 g di prugne secche snocciate
- 50 g gocce di cioccolato
- ½ bustina lievito
- sale q.b.

Procedimento:

1. Sciogliere il burro e tagliare a pezzetti le prugne.
2. In una ciotola mescolare l'uovo e lo zucchero. Aggiungere il burro (precedentemente lasciato intiepidire) e un pizzico di sale.
3. Aggiungere la farina (setacciata), la fecola di patate e il lievito e continuare a impastare.
4. Unire all'impasto i pezzetti di prugna e le gocce di cioccolato.
5. Formare delle piccole palline con l'impasto e posizionarle (ben distanziate) su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 12-15 minuti.
6. Sforare i biscotti, lasciarli raffreddare e servire.