

# Biscotti al cioccolato perfetti

Ho provato negli anni diverse ricette di biscotti al cioccolato, ma questa devo dire che è una delle più riuscite, soprattutto se i biscotti si vogliono poi decorare. I biscotti sono leggermente croccanti ma non duri, e allo stesso tempo morbidi all'interno.



Mantengono benissimo la forma in cottura senza gonfiarsi o sfaldarsi. Hanno un sapore intenso di cioccolato e sono buoni sia al naturale che glassati. I bordi rimangono molto nitidi.

Ingredienti (circa 20 biscotti):

- 120 gr di burro (freddo) tagliato a cubetti
- 2 cucchiaini di olio di semi (+ 1 o 2 se servono)
- 150 gr di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (io ho usato quello in polvere)
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale fino
- 1 uovo grande
- 35 gr amido di mais
- 65 gr cacao amaro di ottima qualità
- 280 gr farina 00 (potrebbe non servire tutta)

Pesare in anticipo tutti gli ingredienti. Nella ciotola di un'impastatrice (io uso la planetaria con il gancio a foglia) versare il burro, l'olio, lo zucchero, il sale e l'estratto di vaniglia, ed avviare a velocità media fino ad ottenere una crema (circa 1 minuto). E' importante non mescolare eccessivamente, perché in questo modo la crema incorporerebbe aria, e questo potrebbe portare ad una perdita di forma durante la cottura.



Aggiungere l'uovo e mescolare per qualche secondo fino ad unirlo bene. Aggiungere il cacao, l'amido e circa 2/3 della farina. Continuare a lavorare aggiungendo la farina residua un cucchiaino per volta, terminando non appena l'impasto si stacca completamente delle pareti della ciotola (potrebbe non servirvi tutta la farina, a seconda dell'umidità della pasta).



La pasta deve risultare compatta e leggermente lucida. Se sembra troppo asciutta, o tende a sfaldarsi, rimettere nell'impastatrice, aggiungere 1 cucchiaino di olio di semi e avviare per circa 30 secondi. Eventualmente ripetere. Prelevare dalla ciotola, compattare con le mani formando una palla e fare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Usando un foglio di carta da forno come base, stendere l'impasto con un mattarello infarinato, ottenendo una sfoglia uniforme di spessore poco al di sotto di 1 cm (7-8 mm circa).



Con un tagliabiscotti della forma preferita ritagliare i biscotti, e trasferirli uno alla volta su una lastra da forno ricoperta di carta forno.

Reimpastare i residui di pasta e stendere nuovamente, fino a terminare tutto l'impasto.

Con un tagliabiscotti rotondo di diametro di circa 5-6 cm ho ottenuto 20 pezzi.



Trasferire la lastra in frigorifero per fare compattare (questo aiuterà i biscotti a non perdere la forma durante la cottura). Lasciare riposare per circa 15 minuti.

Nel frattempo, preriscaldare il forno (statico) a 190°C. Riprendere la teglie dal frigorifero, infornare e cuocere per 10-12 minuti, finché i biscotti non appaiono asciutti in superficie, e al tocco (leggero) si presentano con i bordi ben fermi. Sfornare, lasciare raffreddare completamente sulle lastre e, una volta freddi, glassare come si vuole.