

Biscotti ai lamponi e cioccolato bianco

Ingrédients

- 200g di burro morbido
- 100g di zucchero muscovado
- 75g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 350g di farina T55
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 175g di lamponi (+ circa 50g per la decorazione)
- 300g di cioccolato bianco

Préparation

1. Una nuova ricetta di biscotti, ma questa volta biscotti estivi poiché sono farciti con lamponi freschi!
2. Con per me del cioccolato bianco, ma se preferite l'abbinamento dei lamponi con il cioccolato fondente, siete liberi di sostituirlo. A parte questo, la ricetta è tutto ciò che c'è di più classico, ed è perfetta se cercate biscotti croccanti fuori e ben morbidi all'interno!
3. Ingredienti : Ho usato il cioccolato Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. T55 1 cucchiaino di bicarbonato di lamponi (+ circa per la decorazione) di cioccolato bianco Ricetta : Mescolate il burro morbido con gli zuccheri.
5. Aggiungete l'uovo, emulsionate bene.
6. Aggiungete la farina e il bicarbonato, quindi il cioccolato bianco (conservandone un po' per la decorazione).
7. Terminate aggiungendo i di lamponi e mescolate rapidamente.
8. Formate delle palline di pasta, e mettetele in frigorifero per almeno 1 ora.
9. Poi, schiacciatele leggermente su una teglia ricoperta di carta pergamena e aggiungete pezzi di lamponi e cioccolato bianco.
10. Infornate nel forno preriscaldato a 190°C per 15 minuti.
11. All'uscita dal forno, aggiungete nuovamente delle gocce di cioccolato bianco e lamponi.
12. Lasciate raffreddare i biscotti sulla teglia prima di gustarli!