

BISCOTTI AL CIOCCOLATO CON PEPERONCINO

28 BISCOTTI

150 g di burro

75 g di zucchero

¼ di cucchiaino di sale

1 uovo

1 cucchiaino di cacao in polvere

100 g di cioccolato fondente

tritato grossolanamente

75 g di anacardi

tritati grossolanamente, tostati e raffreddati

2 peperoncini rossi

senza semi, finemente tritati

150 g di farina bianca

½ cucchiaino di lievito

Ammorbidire il burro mescolandolo in una ciotola. Incorporare lo zucchero e il sale. Aggiungere l'uovo e continuare a mescolare finché l'impasto non diventa più chiaro. Unire il cacao in polvere continuando brevemente a mescolare, dopodiché aggiungere il cioccolato, gli anacardi e i peperoncini. Infine unire la farina e il lievito e mescolare. Con ½ cucchiaino di impasto formare i biscotti e disporli su due teglie rivestite di carta da forno, assicurandosi di lasciare abbastanza spazio tra un biscotto e l'altro. Appiattire leggermente i biscotti.

COTTURA

Cuocere una teglia per volta nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200°C per ca. 10 minuti. Al termine della cottura, i biscotti dovrebbero essere ancora umidi. Sforare i biscotti, cospargerli con un pizzico di Fleur de Sel e lasciarli raffreddare su una griglia.

