Biscotti Moroseta

INGREDIENTI

Per circa 25 biscotti da 9 cm

200gr di burro morbido
100gr di zucchero semolato
50 gr zucchero di canna
50 gr zucchero muscovado
280gr di farina 00, debole
90 fr farina di farro integrale
un uovo intero + un tuorlo
150gr di cioccolato fondente, o gocce di cioccolato
100 gr granella di nocciole
4gr di lievito per dolci
2gr di bicarbonato di sodio
un pizzico di sale
1 fava di tonka
Sale di Maldon

Attrezzatura

Ciotola
Impastatrice (facoltativo)
Teglia da forno
Forno

PREPARAZIONE

Mescola tutte le polveri assieme: farine, lievito, bicarbonato, sale e fava di tonka grattuggiata.

In un'altra ciotola (o nella impastatrice) lavora burro morbido e zuccheri per *2 minuti* a media/bassa velocità, il composto deve risultare omogeneo, ma non eccessivamente montato. Unire anche uovo e tuorlo, a seguire il mix di farine e mescolare fino a completo assorbimento.

Attenzione a non lavorare eccessivamnte, ne va della friabilità del biscotto. Terminare con il cioccolato e le nocciole.

Trasferire l'impasto nel frigo per mezz'ora.

Formare dei filoncini cilindrici di circa 5 cm di diametro, riporre nuovamnte in frigo.

Dopo circa un'ora (impasto deve essersi ben rassodato – si può fare anche un passaggio in freezer), tagliare a fette regolari di circa 1 cm.

Preriscaldare il forno a 180c.

Preparare una teglia da forno con carta antiaderente.

Disporre i biscotti ben distanziate fra loro.

Cuocere in forno per *10/12 minuti.* Aspettare *3 minuti* e trasferire su una gratella a raffreddare.

Per cuocere la secoda mandata, attendere che la placca da forno sia nuovamente fredda.

Fondere il cioccolato a bagnomaria (attenzione che l'acqua non sia in piena ebollizione), intingere I biscotti per metà, disporre su carta forno.

Cospargere con nocciole grossolanamente tritate e un pizzico di fior di sale.