

Stelline al cioccolato

Sintesi

- Tempo: 1 ora
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 350 gr circa di stelline
- Vegetariana

Ingredienti

- 110 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- 6 gr di lievito per dolci
- 280 gr di farina 0
- 25 gr di cacao amaro
- 1 pizzico di sale

Procedimento

- Mescolare gli ingredienti
- Stendere l'impasto poco per volta
- Ricavare con una formina le stelline
- Mettere su una teglia con carta da forno
- Cuocere a 170° per 7 minuti

Note di Mina

C'è stato un periodo in cui Ciccio, perennemente affamato, aveva 10/11 anni faceva colazione con il latte freddo e stelline a volontà. A pensarci bene in quel periodo, fortunatamente breve, Ciccio, in piena notte, sonnambulo, si alzava e si apprestava a fare una colazione supplementare. Mina con prontezza e delicatezza riportava Ciccio a letto. Se si utilizza uno stampo più grande cuocere i biscotti 15 minuti .