# Biscotti con gocce di cioccolato

Pubblicato: 19-06-2017 da: Rita Caverzan

## Ingredienti:

- 200 gr. di burro o margarina
- 150 gr. di zucchero
- 200 gr. di farina
- 1 uovo
- ½ bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiai di gocce di cioccolato

## Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero, quando sarà ben montato aggiungere l'uovo, la farina setacciata con il lievito e il sale.

Amalgamare bene, aggiungere le gocce di cioccolato.

In una pirofila con un cucchiaino formare tanti mucchietti ben distanziati tra di loro (durante la cottura si allargano).

Infornare a 180° per circa 15/18 minuti o fino a quando saranno dorati.

Aspettare che si raffreddino prima di toglierli dalla pirofila.