

YO YO ARANCIA E CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 1 kg di farina 00
- 450 gr di burro morbido
- 450 gr di zucchero
- Buccia grattugiata di tre arance
- 1 bustina di lievito
- 4 uova
- 200 gr cioccolato fondente
- Zucchero a velo q.b.

Procedimento:

montare bene il burro morbido con lo zucchero



Aggiungere le uova



Montare ancora fino ad incorporarle bene



Aggiungere la farina



Unirla bene



Aggiungere la buccia delle arance



Con l'impasto formare delle palline poco più grandi di una nocciola



Disporle su una teglia rivestita di carta forno ben distanziate e cuocere a 180° per circa 10 minuti



Togliere dal forno quando i biscotti sono dorati e farli raffreddare



Fondere il cioccolato fondente a bagno maria



Mettere un po' di cioccolata su meta biscotto dalla parte piatta



Unire un altro biscotto a lasciarlo asciugare



Una volta che il cioccolato è indurito passarli nello zucchero a velo



come tutti i biscotti si mantengono a lungo se conservati ermeticamente



BUON APPETITO!!!