

Biscotti ricoperti di cioccolato fatti in casa, la ricetta facile e golosa

Autore: Redazione

Data: 17 Marzo 2020



I [biscotti](#) ricoperti di **cioccolato** sono buoni e facili da preparare. Gli ingredienti sono pochi ed è molto probabile che li abbiate già in casa. Il **procedimento** è davvero semplice e potete realizzarlo anche in compagnia dei [bambini](#).

La consistenza è fragrante e la copertura di [cioccolato](#) li rende ancora più golosi. Vediamo come si preparano.

Come fare in casa i biscotti ricoperti di cioccolato

Ingredienti

- 2 uova
- 500 g di farina 00
- 8 g di lievito vanigliato
- 200 g di burro
- 150 g di zucchero
- 5 gocce di aroma di vaniglia
- 250 g di cioccolato fondente
- 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Disponete in una ciotola la farina, lo zucchero e il lievito vanigliato.
2. Fate una conca al centro e versate le uova, quindi sbattetele con una forchetta.
3. Aggiungete un pizzico di sale e qualche goccia di aroma alla vaniglia.
4. Riducete in piccoli pezzi il burro e unitelo al vostro composto.
5. Lavorate il burro con le uova, in modo da farlo sciogliere.
6. Unite poco per volta la farina.
7. Trasferire il composto su una spianatoia e continuare a lavorarlo.
8. Quanto avrete ottenuto un panetto liscio e omogeneo, copritelo con la pellicola e mettetelo in frigo a riposare per almeno un'ora.
9. Trascorso il tempo, stendere il panetto con il matterello, aiutandovi con un po' di farina.
10. Date ai biscotti la forma che preferite, quindi disponeteli su una leccarda rivestita con carta da forno.
11. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
12. Nel frattempo, sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente.
13. Quando i biscotti saranno cotti e raffreddati, immergete un'estremità nel cioccolato.
14. Fateli asciugare.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biscotti-ricoperti-di-cioccolato-fatti-in-casa-ricetta/>

Generato il 17/03/2026