



Ingredienti:

- 60 gr. di burro o margarina
- 90 gr. di zucchero
- 1 uovo sbattuto
- 60 gr. di farina
- 1 cucchiaio di cacao
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Lavorare burro e zucchero insieme in una ciotola fino ad ottenere una crema spumosa.

Aggiungere l'uovo, poco alla volta, la farina setacciata, il sale e lavorare fino ad avere un impasto morbido.

Dividere in due l'impasto e in uno aggiungere il cacao.

Mettere in una tasca da pasticciare con un cornetto di 1 cm. l'impasto bianco. Spremere delle strisce lunghe circa 7-8 cm. ben distanziate l'una dall'altra.

Con l'impasto al cioccolato spremere un aserpentina sopra ogni striscia bianca.

Cuocere i biscotti in forno per circa 6/8 minuti. Si devono scurire leggermente intorno ai bordi.

Prima di toglierli dalla placca lasciarli raffreddare.