

Biscotti rustici con cioccolato bianco e bacche di goji



Ok, non sono propriamente light questi biscottoni dall'aspetto un po' rustico, ma sono veramente fragranti e golosi!

La nota in più è sicuramente l'uso della bacca di goji, nota in oriente come il "frutto della longevità", ricca di vitamine e proprietà benefiche.

Vi dico come li ho preparati:

Ingredienti:

- 300 gr farina
- 100 gr olio Evo
- 300 gr zucchero
- 2/3 bustina lievito
- 100 gr bacche di goji
- 50 gr di gocce di cioccolato
- 50 gr di nocciole spezzettate
- 1 limone piccolo
- 3 uova

Procedimento

Inizio sbattendo le uova con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone, aggiungo quindi l'olio e pian

piano la farina unita al lievito, amalgamo bene il tutto. Inserisco ora la frutta secca e le gocce di cioccolato bianco e continuo ad impastare in modo che si distribuiscano uniformemente.

Stendo l'impasto in modo omogeneo, dovrà essere alto circa 1-1,5 cm, su una placca ricoperta con un foglio di carta da forno.

Lascio cuocere per 20 min a 180°. Ad impasto caldo, appena tirato fuori dal forno, lo taglio a quadrati e rimetto a tostare i biscotti in forno per altri 10 minuti.

Servo con una spolverata leggerissima di zucchero a velo.

□