



## Biscotti con Cioccolato e con L'arancia

Çikolatalı Portakallı Kurabiye



1 pacco margherina o burro  
1 uova  
mezzo bicchiere dello zucchero a velo  
1 bicchiere d'amido di mais  
1 pacco di cioccolato (bitter 40gr)  
mezzo sbuccia d'arancia trattugiata  
1 pacco di lievito polverato  
abbastanza farina  
1 pizzico di sale  
per la sopra:  
uno succo d'arancia  
1 bicchiere dello zucchero a velo

- # Si mescolano burro, uova, amido di mais, sale, e zucchero a velo .
- # Sopra si tartugiano sbuccia d'arancia e cioccolato. E si aggiunge lievito polverato mescolato con la farina.
- # Poi si aggiunge ancora la farina che fino a non si picica nelle mani e si impasta bene.
- # L'impasto si divide in due parti uguali, si rotolano la lunghezza di un metro come la figura del bastoncino.
- # Poi si taglia con il coltello per la largezza di due dita . Anche secondo pezzo si fa ugualmente.
- # Poi i biscoittti si mettono nella teglia oliata. E si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per 15 minuti.
- # In questo momento si mescolano lo zucchero a velo e succo d'arancia.
- # Dopo aver tolto dal forno i biscotti, sopra si mette la miscela d'aranciata .
- # Piu' o meno si fa servire tra 1 ora.

Nota: Se volendo d'avere i biscotti colore chiaro si puo' usare il cioccolato bianco.