



Ebbene... dalla foto potreste pensare che si tratti di roba poco gradevole e invece... ecco una ricetta per dei biscottini al cioccolato a forma di palline

### **ingredienti**

1 bicchierino di olio di semi  
80 g di zucchero di canna  
180 g di farina 00  
1 uovo  
50 g di cacao in polvere zuccherato

### **preparazione**

con una frusta manuale mescoliamo olio, zucchero e uovo. aggiungiamo poi la farina e mescoliamo con le mani aggiungendo anche il cacao.  
appena tutto l'impasto sarà compatto, dividiamolo in 4 e poi in palline della grandezza di una nocciola e mettiamole su un piatto (non di plastica, va benissimo comune ceramica) e copriamo con della pellicola. Lasciamo riposare in frigo per 30-40 minuti.

accendiamo il forno e dopo aver fatto riposare le nostre palline al cioccolato, poniamo un foglio di carta forno su una teglia e poi poniamo sopra le palline.  
inforniamo per circa 10 minuti e poi sforniamo e togliamo subito dalla teglia e lasciamo

intiepidire in un cestino forato (le nostre palline si rassoderanno a contatto con l'aria).

ideali da inzuppare nel latte a colazione, da sgranocchiare per uno spuntino a merenda.