

**Ingredienti per 25 biscotti**
75 g di burro morbido
100 g di farina integrale di grano tumminia
120 g di farina di farro
125 g di zucchero di canna
1 uovo (a temperatura ambiente)
3 g di cremortartaro
150 g di cioccolato fondente al 50% tagliato a pezzetti

**Preparazione**
In una ciotola mescoliamo bene il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea. Aggiungiamo l'uovo e mescoliamo fino ad ottenere una consistenza liscia. Quindi aggiungiamo farine e cremortartaro passati al setaccio ed iniziamo a mescolare con le mani. Avremo in pochi istanti un impasto soffice, leggermente frolloso ma facilmente manipolabile.

Con questo impasto creiamo con le mani delle palline e poniamole sulla placca del forno foderata di carta forno e schiacciamole leggermente appiattendole.

Inforniamo a 180° per circa 20 minuti e poi sforniamo e lasciamo asciugare su una griglia per qualche minuto.

Appena i biscotti saranno asciutti e non saranno più caldi, mettiamo il cioccolato fondente in un pentolino a bagno maria e, una volta che sarà tutto fuso prendiamo ogni biscotto e inzuppiamone una parte nel cioccolato fuso e poniamolo a riposare con la parte non cioccolosa su un foglio di carta forno.

Lasciamo asciugare il cioccolato in un luogo fresco e poi conserviamo i nostri biscotti in un barattolo o in una scatola di latta ermetici.