

## Dessert e merende

# Biscotti al Nesquik

Difficoltà 3

---

## Ingredienti per circa 30 biscotti

90 g di farina  
200 g di Nesquik  
65 g di burro  
10g di cioccolato fondente Perugina  
2 uova  
zucchero a velo  
stampini per biscotti (oppure un bicchiere da cucina capovolto)  
carta forno

---

## Tempo

20 minuti per la preparazione + 12 minuti per la cottura

---

## Preparazione

Facciamo sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato fondente. Nel mentre, sbattiamo le uova in una ciotola.

Prendiamo una terrina e mescoliamo il Nesquik e la farina, poi il composto di burro, cioccolato e uovo, e amalgamiamo il tutto.

Prepariamo intanto una teglia con della carta da forno e formiamo i biscotti (due cucchiari rasi di impasto per ogni biscotto) con gli stampini a disposizione (a sostituzione possiamo usare un bicchiere da cucina capovolto).

Disponiamoli sulla teglia lasciando lo spazio necessario per farli allargare durante la cottura. Cuociamo in forno preriscaldato a 180° per 12 minuti.

Sforniamo e lasciamo raffreddare. Serviamo su un piatto cospargendo di zucchero a velo a piacere.