

## Biscotti di farro speziati con gocce di cioccolato

La merenda di Babbo Natale.

*Biscotti profumati da lasciare a Babbo Natale la notte del 25 dicembre. Non resterà neanche una briciola!*



Babbo Natale non potrà resistere all'aroma caramellato dello **sciroppo d'acero**, un dolcificante naturale che si può provare anche nelle macedonie, nello yogurt naturale intero e nel latte (o bevande vegetali) al posto dello zucchero.

**Difficoltà: facile**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 30 minuti**

### Ingredienti (per circa 10 biscotti)

60 g di burro morbido  
40 g di zucchero di canna  
110 g di sciroppo d'acero (oppure di miele di acacia)  
100 g di farina di farro  
90 g di farina 0  
50 g di cioccolato fondente a pezzetti  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
1 cucchiaino di zenzero in polvere  
mezzo cucchiaino di cannella in polvere  
mezzo cucchiaino di chiodi di garofano in polvere  
mezzo cucchiaino di noce moscata in polvere

### Procedimento

1. Sbattere il burro e lo zucchero fino a formare una crema chiara.
2. Aggiungere lo sciroppo d'acero (o il miele leggermente tiepido) e poi, poco alla volta, le farine e il lievito.
3. Aggiungere le spezie e le gocce di cioccolato (lasciare i pezzetti più grossi da parte).
4. Formare delle palline e posizionarle su una teglia ricoperta di carta da forno, schiacciarle leggermente in superficie.
5. Mettere sulla superficie dei biscotti i pezzetti cioccolato avanzati.
6. Infornare a 170° per circa 10-12 minuti o finché i biscotti inizieranno a dorare in superficie.