

## Ingredienti

- 100 g olio di girasole
- 100 g cioccolato fondente a pezzi (2 cm)
- 160 g eritritolo
- 250 g farina di mandorle
- 20 g amido di mais
- 2 uova
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci

## Valori nutrizionali

Indice di Adeguatezza Mediterranea (MAI):1,003

### PER 100G

Calorie	532,29(Kcal)
carboidrati	7,46 g
grassi	48,66 g
proteine	13,80 g
fibre	5,38 g

### PER PORZIONE

Calorie	104,68(kcal)
carboidrati	1,47 g
grassi	9,57 g
proteine	2,71 g
fibre	1,06 g

# Biscotti al cioccolato fondente

Difficoltà

facile

Tempo di preparazione

10 min

Tempo totale

25 min

Porzioni

30 pezzi

DAI GUSTO ALLA TUA DIETA

ricette Low carb e keto

#monicacucinandoconbimby

### Preparazione con Bimby

- Mettere nel boccale il burro, il cioccolato e l'eritritolo, sciogliere: 3 min./80°C/vel. 1.
- Aggiungere la farina di mandorle, l'amido di mais, le uova, la cannella e il lievito, impastare: 30 sec./vel. 5. L'impasto dovrà risultare morbido. Trasferire il composto in una ciotola.
- Preriscaldare il forno a 180°C. Rivestire la placca del forno con carta forno. Con il composto formare delle palline della grandezza desiderata e disporle sulla placca distanziandole tra loro.
- Cuocere i biscotti in forno caldo per 10-12 minuti (180°C).
- Togliere la placca dal forno e lasciare raffreddare completamente. Servire o conservare in un contenitore ermetico.

### Preparazione senza Bimby

- Far sciogliere a fuoco lento il burro, il cioccolato e l'eritritolo. Fare intiepidire.
- In una ciotola capiente trasferire il composto.
- Aggiungere la farina di mandorle, l'amido di mais, le uova, la cannella e il lievito, e con una frusta elettrica o a mano incorporate tutti gli ingredienti. L'impasto dovrà risultare morbido.
- Preriscaldare il forno a 180°C. Rivestire la placca del forno con carta forno. Con il composto formare delle palline della grandezza desiderata e disporle sulla placca distanziandole tra loro.
- Cuocere i biscotti in forno caldo per 10-12 minuti (180°C).
- Togliere la placca dal forno e lasciare raffreddare completamente. Servire o conservare in un contenitore ermetico.

  seguimi su: [#monicacucinandoconbimby](https://www.instagram.com/monicacucinandoconbimby) per trovare altre ricette

 scrivimi per info: [monica79.bimby@gmail.com](mailto:monica79.bimby@gmail.com)