





GLI INTERNAZIONALI

# L'AMERICANO

## INGREDIENTI

PER 30/35 PEZZI

farina 150-180 W	300 g
burro all'82% di m.g.	285 g
zucchero semolato	210 g
zucchero di canna	210 g
uova intere	100 g
cacao in polvere	50 g
sale	5 g
lievito chimico	4 g
cioccolato fondente	430 g

## PROCEDIMENTO

In planetaria, mescolare con la foglia il burro morbido (a 21°C) con lo zucchero di canna e lo zucchero semolato, quindi aggiungere gradualmente le uova.

A parte, setacciare la farina insieme al cacao in polvere e al lievito.

Aggiungere all'impasto il sale, le polveri setacciate e, infine, il cioccolato fondente tritato grossolanamente.

Formare delle palline da 45 g l'una e cuocere su un tappetino microforato a 160°C in forno ventilato per circa 15 minuti, con valvola chiusa.



**ESSENDO UN IMPASTO RICCO DI BURRO,  
È NECESSARIO LASCIARE STABILIZZARE  
I BISCOTTI IN FRIGORIFERO PER ALMENO  
3 ORE PRIMA DI INFORNARLI**