

**Biscotti di ricotta bio con glassa al cioccolato**  
 di Eleonora Bessi "Ele in Cucina"  
 per il Progetto Nutri Bio mangiare consapevolmente [www.nutribio.biz](http://www.nutribio.biz)



**Ingredienti:**

200 gr di ricotta BIO  
 60 gr di zucchero di cocco  
 30 gr di malto di riso  
 300 gr circa di farina semi integrale di grani antichi BIO  
 2 tuorli d'uovo BIO  
 1/2 cucchiaino di polvere di vaniglia (una bacca)  
 1 pizzicotto di sale  
 Scorza di limone biologico (a piacere)  
 Cioccolato a pezzetti  
 Fragole biologiche per decorare

**PROCEDIMENTO**

Lavorate la **farina** insieme alla **ricotta biologica** e agli ingredienti rimanenti (escluso il cioccolato), fino ad ottenere un impasto morbido che metterete in frigo a riposare per almeno mezz'ora. Passato il tempo, stendete con mattarello ad altezza di almeno 1 cm e formate i biscotti con lo stampo che preferite.

Decorate i biscotti con un paio di **fragole biologiche** tagliate a fettine sottilissime. Cuocete per 20 minuti a 180 gradi, o comunque a doratura leggera.

Mettete i pezzetti di **cioccolato** a sciogliere in un ciotolino a bagnomaria in acqua bollente, senza scaldare mai troppo.

Inzuppate i biscotti (già cotti e raffreddati) per metà, e lasciate asciugare il cioccolato adagiando i biscotti su un foglio di carta da forno.