Biscotti di farina di mais al cioccolato

Ingredienti per 300 gr. di biscotti

100 gr. di farina di mais
100 gr. di farina 00
100 gr. di burro
100 gr. di zucchero
2 uova
scorza di 1 limone
sale fino
80 gr. di gocce di cioccolato
20 gr. di zucchero a velo
burro e farina per la teglia

Lavate e asciugate il limone, grattugiate la scorza. Montate a crema il burro con lo zucchero fino a renderlo gonfio e spumoso. Aggiungete le uova, continuando a montarlo con le fruste con un pizzico di sale e,la scorza grattugiata del limone. Amalgamate la farina di mais e quella 00 continuando a lavorare con le fruste il composto. Unite le gocce di cioccolato, mescolate bene per distribuire uniformemente. Accendete il forno a 190 gradi.

Imburrate e infarinate una teglia che che possa contenere il composto, distribuitelo in uno strato uniforme spesso al massimo 2 cm. Infornate 45 minuti, fate attenzione che l’impasto non secchi troppo. Sformate e tagliate subito il dolce ancora caldo, in rombi omogenei (o in rettangoli) lasciate raffreddare. Cospargeteli con lo zucchero a velo. Si conserva 1 settimana in un contenitore di metallo o vetro.