Biscotti di mais

- Ingredienti (per 40 biscotti)
- 1 uovo
- 80 gr. di zucchero
- 175 gr. di farina bianca
- 175 gr. di farima di mais
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale fino
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 200 gr. di burro
- 20 gr. di farina per la lavorazione

Mescolate la farina bianca, la farina di mais e il lievito in una ciotola, formate un incavo al centro versatevi l'uovo, lo zucchero e il sale. Unite il burro a pezzetti. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Stendetelo in una sfoglia di 1/2 cm. di spessore sul piano di lavoro infarinato. Ritagliate la pasta con taglia biscotti di forme diverse. Lavorate i ritagli di pasta, stendete l'impasto e ritagliate altri biscotti. Accendete il forno a 170 gradi, foderate una placca con un foglio di carta da forno bagnata e ben strizzata. Disponetevi i biscotti senza sovrapporli, infornate 10 minuti (i biscotti devono diventare dorati). Togliete la preparazione dal forno e fate raffreddare. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria, immergetevi i biscotti uno alla volta fino a meta' , fateli raffreddare e trasferite i biscotti su un piatto da portata e servite.