

## *Biscotti di Eliana*

*Difficoltà: facile*

*Tempi di preparazione: 20 minuti più 20 minuti di cottura*

Questa è una ricetta dell'amica/collega Eliana, li ha portati una volta a lavoro per farceli assaggiare e da allora non fa che trascrivere a tutte la ricetta, mettendola sul blog spero di risparmiarle ancora questa fatica così avrà più tempo per prepararci direttamente i biscotti, si possono fare di ogni grandezza ma Eliana ama farli in misura extralarge e devo dire che anche la forma è molto apprezzata perché è una vera soddisfazione mangiare un biscottone invece di un paio piccolini. Con questa dose potrete realizzare circa 16 biscottoni.

### **Ingredienti**

- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 400 g di farina
- un bicchiere scarso di olio
- 7 cucchiaini di succo di arancia
- 1 bustina di lievito
- 200 g di gocce di cioccolato oppure nocciole tritate

### **Procedimento**

Accendere il forno a 180 gradi, amalgamare tutti gli ingredienti, prelevare una cucchiata di impasto passarlo nello zucchero semolato ed adagiarlo su una placca rivestita con carta da forno, cuocere per circa 20 minuti.