

Slitte di frolla al cacao

Il Natale è sempre un momento magico da passare coi parenti e le persone a noi più care. Ma anche le cene pre-natalizie con amici e colleghi diventano un momento d'incontro per scambiarsi gli auguri, regali e gustare tante buone cose ☐

La slitta è uno dei simboli natalizi d'eccellenza, e questa versione di frollini al cacao pucciati nel cioccolato bianco rende proprio l'idea della presenza della neve, altro elemento invernale che caratterizza questo magico periodo.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 125 gr di zucchero a velo vanigliato
- 150 gr di burro ammorbidito
- 100 gr di fecola di patate
- 30 gr di cacao amaro in polvere
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- cioccolato bianco q.b. (di solito 200-300 gr)

Procedimento:

In una ciotola capiente miscelate la farina, lo zucchero, la fecola di patate, il cacao e il pizzico di sale.

Aggiungeteci l'uovo intero + il tuorlo e il burro ammorbidito. Impastate il tutto con le mani cercando di ottenere un impasto omogeneo. Fatene una palla e mettetela a riposo in frigorifero per circa un'ora, coperta da pellicola trasparente.

Trascorsa l'ora, riprendete la pasta e stendetela con il mattarello su un piano infarinato. La pasta deve risultare alta almeno 1 cm. Con lo stampino a forma di slitta formate tante slitte e posizionatele distaccate sulla placca rivestita da carta da forno.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15-20 minuti. Fatele raffreddare.

Per la decorazione:

Fate fondere a bagno maria il cioccolato bianco. Pucciate la base delle slitte nel cioccolato fuso e adagiateli sulla carta da forno per farli asciugare.

Una volta che la cioccolata si è indurita staccate delicatamente le slitte e servitele.

...

Charles

