Biscottini al burro con gocce di cioccolato e uva sultanina

Per fare questi biscotti avrete bisogno di una frolla molto morbida e delle sac a poché. Si tratta di impasto burroso, conosciuto anche come “pasta sablè”, che rende questi biscotti friabilissimi nonché gustosi grazie all’aggiunta delle gocce di cioccolato fondente e dell’uvetta sultanina. Ma non solo… la presenza del liquore Marsala e della vaniglia donano note aromatiche che le caratterizzano ancor di più.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 140 gr di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di liquore Marsala
- 1 vanillina (bustina)
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 80 gr gocce di cioccolato fondente
- 80 gr di uvetta sultanina

Procedimento:

Per prima cosa mettete l’uvetta sultanina in una ciotola con dell’acqua calda per farle ammorbidire. Poi andranno strizzate ed asciugate con della carta assorbente prima di versarle nell’impasto.

In una ciotola abbastanza capiente montate l’uovo con lo zucchero, la vanillina e il Marsala.

Aggiungete il burro e continuate a montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungete la farina, la fecola di patate e il lievito e continuate con le fruste elettriche.

Dividete l’impasto in due ciotole. In una aggiungerete le gocce di cioccolato fondente, nell’altra l’uvetta sultanina strizzata ed asciugata. Mischiate bene i due impasti.

Rivestite una teglia con della carta da forno e utilizzando

delle sac a poché formate i vostri biscottini. Non fateli troppo grandi.

Piccolo video tutorial per la creazione dei biscottini al burro

Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 12 minuti o fino a quando noterete che stanno diventando marroncini alla base.

Attendete 30 secondi e staccateli dalla teglia. Con delicatezza adagiateli su un piatto freddo e lasciate raffreddare completamente prima di servirli.

…

Charles