

Biscotti Stelle al Cacao e Nocciole (by Charles)

Le Stelle al cacao e nocciole sono dei biscotti di friabile pasta frolla caratterizzati dall'intenso aroma di cacao e la croccantezza della granella di nocciole. Infine cosparsi con del cioccolato fondente per intensificarne il gusto. Una ricetta davvero semplice da fare e che si presta ad ogni occasione.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 150 gr di zucchero a velo vanigliato
- 40 gr di cacao amaro in polvere
- mezzo cucchiaino di estratto alla vaniglia
- un pizzico colmo di sale fino
- 1 uovo intero
- 140 gr di burro ammorbidito
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- granella di nocciole
- cioccolato fondente q.b. per la decorazione finale (opzionale)

Preparazione:

In una ciotola capiente versate la farina, il sale, lo zucchero a velo, il lievito, il cacao, la fecola di patate e la granella di nocciole. Mischiate il tutto con una frusta.

Aggiungete il burro ammorbidito, l'uovo intero e l'estratto alla vaniglia ed iniziate a lavorare il tutto con le mani. Dovrete ottenere un'impasto omogeneo. L'impasto vi risulterà molto morbido, quasi appiccicoso. Non preoccupatevi.. è normale. Cercate di aiutarvi con un pochino di farina e mettetelo sempre nella sua ciotola e poi in frigorifero a

riposare per circa 1 ora, coperto da una pellicola trasparente per evitare che altri odori intacchino l'impasto.

Riprendete l'impasto e stendetelo con un mattarello ad 1 cm di altezza. Con un coppapasta a forma di stella ottenete i vostri biscotti che andrete ad adagiare sulla teglia rivestita da carta forno.



Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 10-12 minuti.

Una volta raffreddati potete decorarli con del cioccolato fondente e fuso a bagnomaria o nel microonde. Adoperando una sac à poche con un beccuccio a punta rotonda piccola potete creare delle curve di cioccolato o altro a piacimento.

Lasciate indurire il cioccolato e servite.

□

Alla prossima,
Charles