

Frollini Forati Con Cioccolato Bianco

Cosa si fa se avanza della pasta frolla che avevate preparato per le vostre pastiere napoletane pasquali? Si butta via? No no, non si butta niente! Mai sprecare il cibo, specialmente se si può utilizzare l'impasto per altre creazioni. Così, dato che mamma ama molto il cioccolato bianco (anche se personalmente non lo definirei "cioccolato") l'ho accontentata preparando dei semplicissimi frollini con la farcitura al cioccolato, fuso a bagnomaria, nulla di più semplice.

Per la ricetta della pasta frolla che ho utilizzato per la pastiera cliccare [QUI](#).

Cosa vi occorre?

- del semplice cioccolato bianco, meglio se di qualità. (q.b.)
- dei tagliabiscotti (o coppa-pasta) con foranti. Io ho utilizzato quelli della Tescoma:



Procedimento:

Stendete la pasta frolla a 3-4 mm di spessore. Utilizzando dei coppa-pasta ritagliate tanti dischi ottenendo sempre un numero pari. La metà di essi andranno poi forati.



Cuocete i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 10 minuti. Appena sono belli abbronzati □ tirateli fuori dal forno e fateli raffreddare.

Nel frattempo spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria.

Adesso la farcitura.

Prendete un biscotto intero e versateci del cioccolato bianco, poi chiudetelo con un biscotto forato. Continuate in questo modo per tutti gli altri biscotti (uno intero + uno forato).



Lasciateli raffreddare prima di servirli.

...

Charles