I Grisbí alla nocciola (fatti in casa)

Avete mai pensato di fare i grisbi in casa?
Con la ricetta che vi propongo potrete ottenere 24 favolosi biscotti grisbi e stupire i vostri amici o parenti. A mio parere, questi sono ancora più buoni di quelli che trovate nei supermercati. Non mi credete? Provateli per crederci!

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 100 grammi di fecola di patate
- 30 grammi di cacao amaro in polvere
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- 140 grammi di burro
- 1 uovo intero
- 200 grammi di Nutella
- 20 grammi di olio di girasole

Procedimento:

Per prima cosa preparate la crema di Nutella. Fate sciogliere a bagnomaria la Nutella, ed una volta sciolta, aggiungervi l'olio di girasole. Mescolare ed amalgamare bene il composto (emulsione).



Prendete uno stampo in silicone a sfere e versateci la crema aiutandovi con una spatola. Ponete lo stampo nel congelatore per circa 1 ora.

Preparate ora la frolla al cacao. In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola, il cacao, il sale e il

lievito. Mischiate per bene. Aggiungete il burro ammorbidito e l'uovo. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto nel frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, prendete la pasta frolla e stendetela con un mattarello. Fate dei dischetti del diametro di 5-6 cm. Attenzione a calcolare bene i dischetti che dovranno risultare di numero pari (24) in quanto andranno coperti con altrettanti dischetti per racchiuderne la crema alla nocciola. (12+12)

Prendete lo stampo in silicone dal congelatore e iniziate a inserire le palline di nutella al centro di ogni dischetto di frolla. Ricoprite i dischetti con altra pasta frolla e con le dita fateli aderire ai bordi in modo tale che durante la cottura la crema non fuoriesca. Fate attenzione a non schiacciarli sopra!

Cuocete i vostri grisbi in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

Note:

Ricordo che questo tipo di impasto cuoce velocemente e pertanto bisogna prestare molta attenzione a non farli bruciare. Si dovranno semplicemente asciugare. Una volta raffreddati potranno essere serviti così come sono, senza zucchero a velo.

In alternativa alla Nutella potete utilizzare una crema al cioccolato oppure alla nocciola fatta in casa

…

mmmmh è ad una frolla così friabile ed un cuore così tenero che il mio stesso si abbandona.
Charles