

# Stelline al cacao e all'albicocca

Oggi avevo proprio voglia di una bella frolla al cacao, e così mi sono messo a fare dei biscotti a forma di stella che poi ho forato al loro centro ed infine unito le due parti con della marmellata di albicocca.

Ma veniamo alla ricetta.

## Ingredienti:

- 210 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- 30 grammi di cacao amaro in polvere
- 150 grammi di burro
- 1 uovo
- un pizzico di sale
- una punta di cucchiaino di lievito per dolci
- marmellata di albicocca q.b.

## Preparazione dei frollini:

Versate in una ciotola le polveri (farina, zucchero, fecola, lievito, cacao e il sale) e mischiate bene utilizzando una frusta.

Aggiungete il burro fuso e l'uovo ed iniziate ad impastare il tutto cercando di amalgamare bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ponete in frigorifero a riposo per circa 30 minuti.

Trascorsi i 30 minuti riprendete la frolla al cacao dal frigorifero e iniziate a stenderla con un mattarello, cercando di ottenere uno spessore di mezzo centimetro..

Con uno stampo a stella grande ed uno piccolino iniziate a tagliare la frolla. Cercate di ottenere sempre un numero pari di frollini (tot stelle piene e tot stelle forate) in quanto andranno poi uniti con la marmellata di albicocca.

Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 10 minuti (*attenzione: non superate i 10 minuti di cottura, in quanto l'impasto cuoce ed asciuga molto velocemente; pertanto vi suggerisco la massima precisione*).

Una volta raffreddati si potranno unire.

Con una spatolina ho versate una piccola porzione di marmellata di albicocca sulle stelline piene alle quali poi ho aggiunto una stellina forata. La marmellata che vi consiglio deve essere senza pezzi in modo da assemblarli meglio. Potete utilizzare la marmellata che più vi piace. In questa versione ho voluto la mia fedele albicocca, ma nulla vieta di poterne usare un'altra, magari che avevate in casa.

...

*“Da provare nel latte la mattina. Sono deliziose e si sciolgono in bocca”.*

**Charles**