

Le Cuor Goccioline

Adoro fare i biscotti. E' una di quelle attività culinarie alla quale non potrei mai rinunciare.

Le cuor goccioline sono dei semplici e friabilissimi frollini di burro e gocce di cioccolato fondente. Un'ottima idea per una colazione diversa e soprattutto deliziosa. I cuor goccioline si sciolgono in bocca e sono perfette da pucciare in una bella scodella di latte e caffè o semplicemente per accompagnare una buona tazza di té.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo
- 150 grammi di burro
- 100 grammi di fecola di patate
- 1 uovo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- gocce di cioccolato fondente
- vanillina o aroma alla vaniglia (l'estratto per esempio)

Preparazione:

Versate le polveri in una ciotola capiente (farina, zucchero, fecola, lievito, aroma) e mescolate con una frusta.

Aggiungete il burro ammorbidito e l'uovo ed iniziate ad impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete ora le gocce di cioccolato fondente. Di solito si va ad occhio pertanto scegliete voi la quantità desiderata. Ovviamente consiglio di non esagerare per non complicare poi la riuscita dei vostri cuoricini.

Stendete la pasta così ottenuta con un mattarello su un piano infarinato e lasciandola alta almeno 1 centimetro. Iniziate a creare i vostri biscotti con uno stampo a cuore di

medio/grande dimensione.

Infornate le vostre cuor goccioline in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 10 minuti.

Toglietele dal forno quando ancora sono chiare. Attenzione: non allungate la cottura!!! Questo tipo di pasta cuoce e si asciuga velocemente.

...

“Il buon giorno si vede dal mattino”. Proverbio

Charles