

Gli Orsetti Cocoa (by Charles)

Come già sapete adoro fare i biscotti. In dispensa avevo della frutta secca da consumare, delle profumate nocciole tostate. Così ho pensato di abbinare quelle nocciole al cacao e di realizzare dei biscottini. Vi propongo i miei orsetti cocoa. Soffici e friabilissimi biscotti di frolla a forma d'orsetto dove il loro spirito è domato dal cacao e dalla nocciola.

Ingredienti:

- 150 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 160 grammi di burro
- 3 tuorli d'uovo sodo
- 90 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 20 grammi di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di vanillina
- 50 grammi di nocciole spellate e tostate

Procedimento:

Per prima cosa preparate le tre uova. Mettetele in un pentolino con dell'acqua e fatele bollire affinché non inizieranno ad aprire il guscio. Le uova dovranno risultare sode. Una volta intiepidite, sgusciatele ed estraete delicatamente i tuorli d'uovo.

Prendete le nocciole e tritatele finemente con il mixer o tritatutto.

In una ciotola mettete tutti gli ingredienti, la farina, lo zucchero, la vanillina, la fecola, il cacao amaro, le nocciole tritate, il burro ammorbidito ed infine i tuorli d'uovo sbriciolandoli con le dita il più finemente possibile.

Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto

liscio ed omogeneo. La pasta risulterà molto morbida. Ponete la pasta in frigorifero a riposare per circa un'ora.

Trascorsa l'ora riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello sul tavolo da lavoro. La pasta deve risultare alta almeno mezzo centimetro se non di più. Con uno stampo ad espulsione fate i vostri orsetti e distribuiteli sulla piastra da forno rivestita dalla carta da forno.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per 10 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare prima di servirli.

...

Charles