

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Abbracci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **13 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Di certo conoscerete gli **abbracci**, e di certo li avrete apprezzati. I biscotti abbracci infatti sono molto famosi e si trovano spesso al supermercato. Una nostra cookina ha provato a rifarli in casa, il risultato ci è sembrato ottimo ed è per questo che abbiamo voluto proporveli. Gli abbracci sono dei biscotti gustosi, metà a panna e metà al cacao, sono perfetti da inzuppare nel latte o per la colazione. Provate questa ricetta che farà la felicità di grandi e piccoli!

Se cercate altri biscotti da colazione vi invitiamo a provare anche i [biscotti al cioccolato](#): deliziosi e facilissimi!

INGREDIENTI PER L'IMPASTO ALLA PANNA

FARINA 250 gr
ZUCCHERO 120 gr
UOVA 1
BURRO 50 gr
MARGARINA 45 gr
PANNA FRESCA 3 cucchiaini da tavola
MIELE 1 cucchiaino da tavola
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER L'IMPASTO AL CACAO

FARINA 250 gr
ZUCCHERO 120 gr
BURRO 60 gr
MARGARINA 40 gr
CACAO AMARO 30 gr
LATTE INTERO 40 gr
UOVA 1
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta abbracci, bisogna iniziare con l'impasto alla panna: lavorare la margarina, il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema ben montata.



2 Aggiungere il miele e la panna.



3 Incorporare la farina.



4 Incorporare anche l'uovo.



5 Unire, infine, il lievito.

Lavorare lentamente l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.



6 Procedete, quindi, con l'impasto al cacao.

Lavorare la margarina, il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema ben montata.



7 Aggiungere gli altri ingredienti lasciando per ultimi il cacao, la farina ed il lievito.





- 8** Lavorare lentamente il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Realizzare due salamini (come quando si fanno gli gnocchi), uno con l'impasto bianco e uno con quello al cacao; tagliare dei pezzi lunghi 5 cm circa ed unirli sovrapponendoli leggermente. Cuocere in forno a 180°C per 10-15 minuti circa controllando sempre che non scuriscano troppo.

CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservarli?

Puoi consrvarli per 15 giorni in una scatola di latta.

Posso sugerlare l'impasto per averlo disponibile poi?

Certo, va benissimo!

Forno statico o ventilato?

Per i dolci e biscotti si consiglia sempre lo statico.