DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baiocchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

I baiocchi, i famosi biscottini accoppiati con una farcia al cioccolato davvero golosissima.Manny2000 ci da la sua ricetta per riprodurre in casa una versione dei baiocchi molto simile a quelli che si comprano.

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 100 gr

NUTELLA® 200 gr

PANNA 5 cucchiai da tavola

OLIO DI SEMI 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

CREMOR TARTARO 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Amalgamare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto omogeneo e fare una palla.

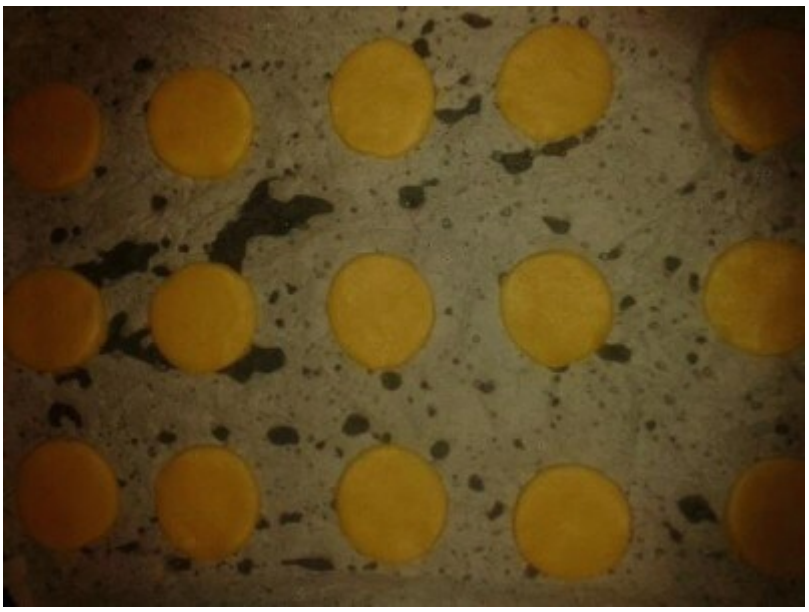
2 L'impasto deve risultare liscio, compatto ma molto morbido e facilmente lavorabile con le mani più o meno così.

3 Foderare una teglia con carta forno precedentemente bagnata e strizzata e con le mani bagnate prendere un pochino di pasta, più o meno la quantità di una noce.
Lavorarla un pochino e darle la forma di una pallina

4 Appiattirla fino a ridurla dello spessore di circa mezzo centimetro.

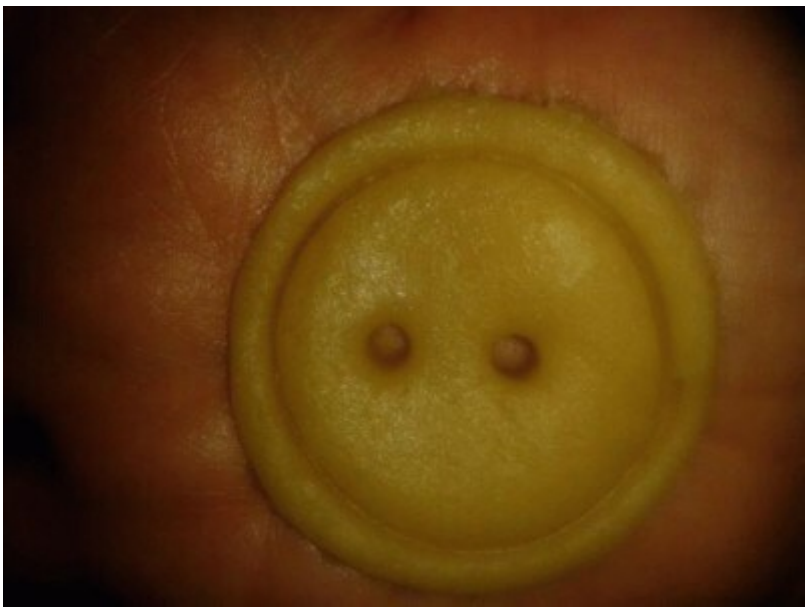
5 Tagliarli con la formina rotonda per biscotti.

6 Riempire una teglia con questi biscottini (mi raccomando contateli perché saranno la base dei nostri biscotti).



7 Adesso preparare la parte superiore. Con lo stesso procedimento arrivare fino a tagliare i biscotti con la formina rotonda. Ora, con una formina più piccola incidere leggermente l'interno così.

8 Con l'aiuto di una cannuccia fare due buchini, così.



9 A questo punto riempire la seconda teglia, precedentemente foderata con carta forno bagnata e strizzata. Contare i biscottini perché devono essere uniti alle basi preparate prima.

Infornare in forno caldo a 180° per circa 10 minuti. Il risultato sarà più o meno questo.

10 E’ fondamentale far raffreddare tutti i biscotti.

Una volta freddi passare alla farcitura. Prendere la base liscia del biscotto e mettere un cucchiaino di Nutella.

11 Sovrapporre il biscottino con i buchini.

12 Consiglio: i biscotti tendono ad allargarsi un pochino in cottura quindi se potete fateli un pochino più piccoli dei miei.