

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bastoncini all'arancia con cioccolato di vincenzina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Dei biscottini da vera pasticceria, bastoncini all'arancia coperti con cioccolato fuso...golosissimi!

INGREDIENTI

BURRO 200 gr
ZUCCHERO 150 gr
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico
TUORLI 4
SCORZA DI ARANCIA 1
SUCCO D'ARANCIA 3 cucchiai da tavola
FARINA 300 gr
CIOCCOLATO AL LATTE 200 gr

PREPARAZIONE

1 Lavorare il burro fino ad ottenerne una crema.

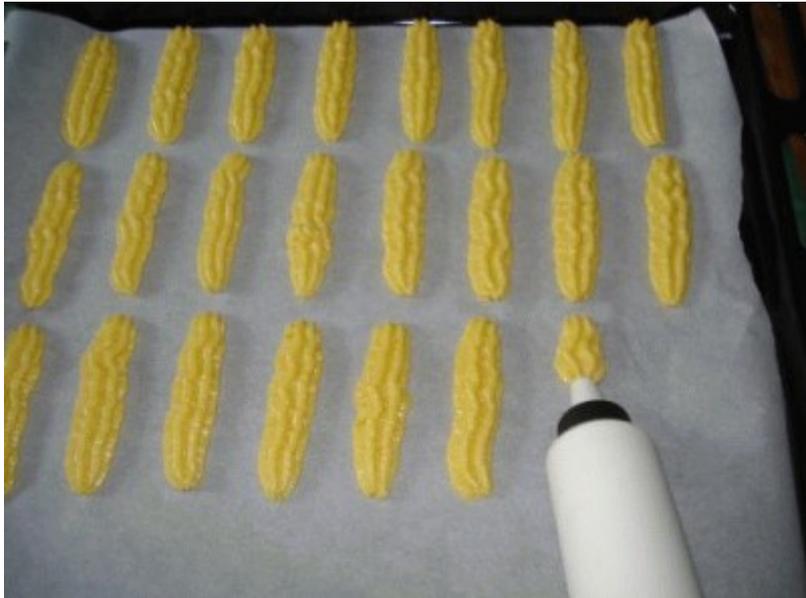


2 Aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.





- 3 Formare dei bastoncini abbastanza larghi con una siringa da pasticceria, dotata di bocchetta a stella.



- 4 Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti, o comunque fino a doratura.



5 Quando saranno raffreddati sciogliere il cioccolato a bagnomaria.



6 Prendere un biscotto, spalmare la cioccolata e coprire con l'altra metà.



7 Infine intingere anche la punta.



8 Lasciare indurire la cioccolata.

