

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al rum

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



Biscotti al rum, più che biscotti dei veri e propri pasticcini! filia li ha inventati e li ha pensati così golosi che non è possibile resistere alla voglia di prepararli!

PER LA FROLLA

250 g di burro
250 g di zucchero
1 uovo
1 bicchierino di rum
450 g di farina
50 g di cacao amaro.

PER LA DECORAZIONE

200 ml di panna
1 cucchiaio di cacao amaro.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare farina e cacao amaro. Aggiungere il burro e impastare velocemente. Aggiungere lo zucchero, l'uovo, il bicchierino di rum e impastare velocemente fino ad

ottenere un panetto.

Mettere in frigorifero per 30 minuti.

Formare a piacere stendendo l'impasto o mettendolo in una sparabiscotti.



2 Infornare a 170°C per 15 minuti, e poi decorare con panna montata e cacao.