

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alla panna glassati al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr
ZUCCHERO 100 gr
PANNA 100 ml
BURRO 65 gr
LIEVITO PER DOLCI cucchiaini - 2
SALE 1 pizzico

PER LA GLASSA

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr
CIOCCOLATO AL LATTE 100 gr

PER DECORARE

MARZAPANE COLORATO 200 gr

PREPARAZIONE

1 Fate una fontana sulla spianatoia con la farina, mettete al centro lo zucchero ed il pizzico di sale, mescolare con un cucchiaio.

Aggiungete il lievito e mescolate.

Rifate la fontana, quindi ponete al centro il burro morbido e la panna e cominciate ad intridere gli ingredienti con la punta delle dita.

Impastare velocemente il composto, fatene una palla e mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendete l'impasto con il mattarello dello spessore di mezzo centimetro e tagliate dei biscotti rotondi.

Disponeteli sulla placca del forno foderata da carta forno e cuocete per 8-10 minuti a 180°C.

Lasciate raffreddare i biscotti.



2 Nel frattempo sciogliete i cioccolati separatamente a bagnomaria.

Quando i biscotti saranno raffreddati, glassateli con il cioccolato e completate con decorazioni di marzapane, che avrete steso aiutandovi con dello zucchero a velo e tagliato con tagliabiscotti delle forme desiderate.



