

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti bicolore

---

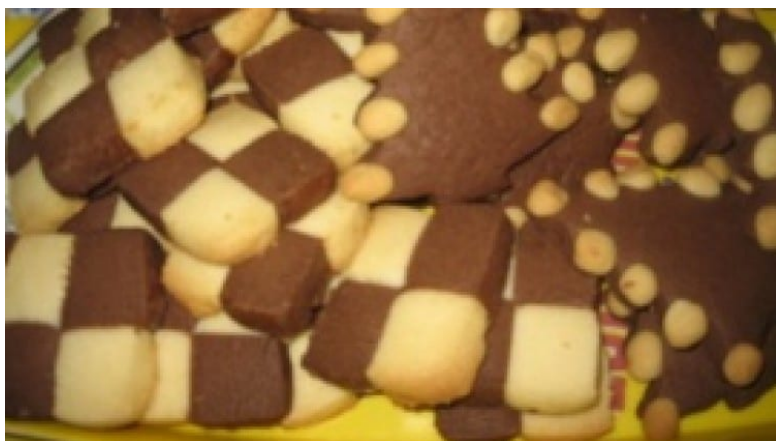
LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI RIPOSO

---



I **biscotti bicolore** sono una dolcissima idea da realizzare per i bambini e con i bambini! Sono talmente facili da fare e belli da vedere che l'unico rischio che finiscano subito! Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum, e vedrete che figurone! L'abbinamento poi tra vaniglia e cioccolato è sempre perfetto!

Se cerchi altri biscotti per la colazione vi consigliamo di realizzare la ricetta dei [biscotti caramellati](#): golosissimi!

### INGREDIENTI

FARINA BIANCA 185 gr  
FECOLA DI PATATE 35 gr  
ZUCCHERO A VELO 60 gr  
BURRO 125 gr  
VANILLINA 1 bustina  
CACAO AMARO 10 gr  
ALBUMI 1  
SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

**1** Per fare i biscotti bicolore mescolare la farina e la fecola setacciate, lo zucchero, la vanillina e il sale.

Creare una fontana e mettere al centro il burro morbido a pezzetti.



**2** Impastare velocemente, fino a formare un panetto.



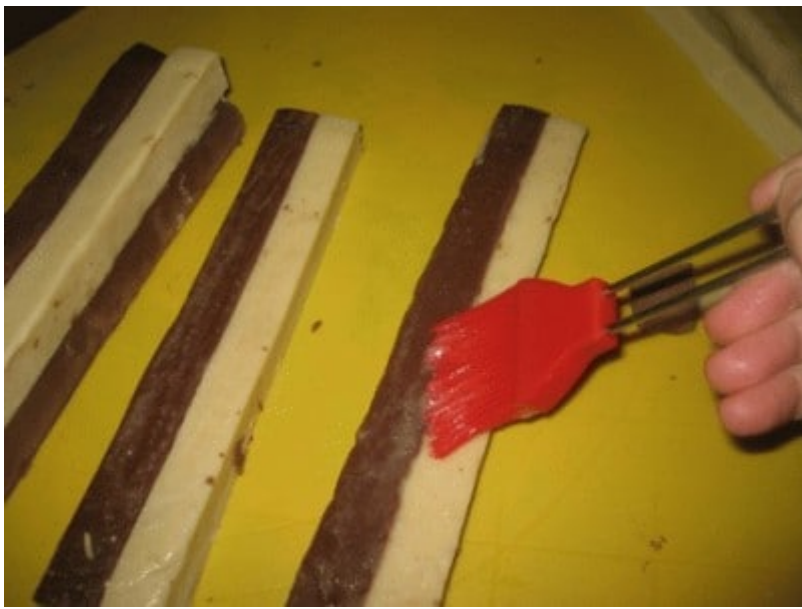
**3** Dividere il panetto a metà e a una parte aggiungere il cacao e impastare.



**4** Mettere in frigorifero per 30 minuti circa, coprendo i due impasti con della pellicola.



**5** Stendere i due colori separatamente alla stessa altezza (circa un cm), tagliare dei bastoncini e accostarli alternandoli. Spennellare con albume sbattuto.



- 6 Sovrapporre gli altri bastoncini alternando i colori, spennellando con l'albume. Rimettere in frigorifero per farli indurire un po', in modo da riuscire a tagliare i biscotti perfettamente.



- 7 Lasciati indurire, tagliare a fettine di circa 1 cm di spessore.



- 8** Disponli su una teglia con carta forno e infornare a forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti.



## CONSIGLIO

**Posso fare anche forme diverse?**

Certo puoi fare palline e fare dei piccoli fiorellini oppure puoi stendere le due sfoglie una sull'altra, arrotolarle e poi fare delle spirali.

**Posso la parte bianca aromatizzarla al cocco?**

Certo sarà buonissima!

**Quanto tempo posso conservarli?**

Puoi conservarli per circa 10 giorni in una scatola per biscotti.