

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti incappucciati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [13 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



Biscotti incappucciati, un nome simpatico per descrivere questi biscotti di semplice frolla arricchita da mandorle tritate e da gocce di cioccolato con un bel "cappuccio" di cioccolato fuso. La nostra pa30 ci descrive i passaggi per la preparazione di questi golosissimi biscotti.

PER I BISCOTTI

FARINA 00 200 gr
MANDORLE 50 gr
ZUCCHERO 50 gr
ALBUME 30 gr
SALE 1 pizzico
GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr
BURRO 170 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr

PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr
FARINA DI COCCO

PREPARAZIONE

1 Tritare nel mixer le mandorle con lo zucchero semolato.



2 In una ciotola impastare, usando un cucchiaio, il burro con lo zucchero a velo.



3 Sempre mescolando unire l'albume, il sale, la farina, le mandorle tritate e le gocce di cioccolato.



- 4 Stendere l'impasto tra due fogli di carta forno allo spessore di 1/2 cm circa.
Poi porlo in freezer per 1 ora.



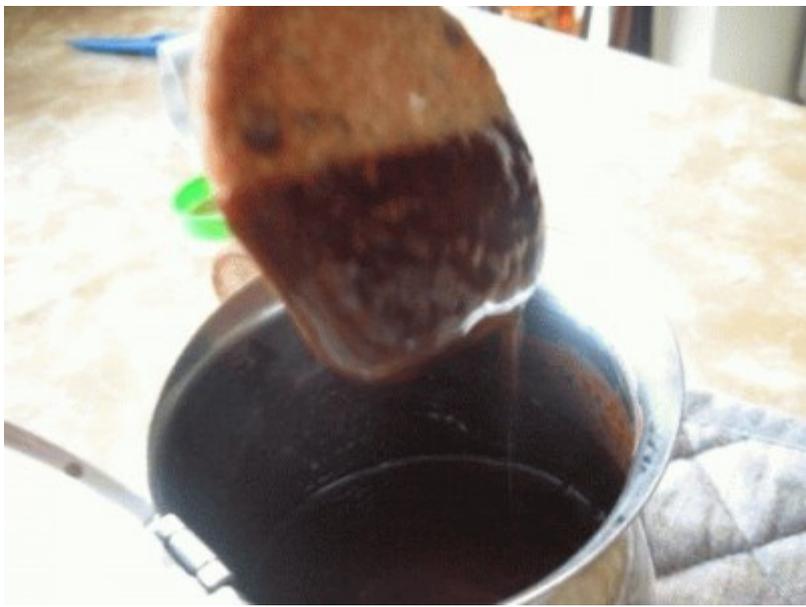


5 Ritirare la pasta e incidere i biscotti.

Disporli distanziati sulla placca con carta forno e cuocere in forno a 170°C per 13 minuti.
Sfornare e lasciar raffreddare.



6 Fondere il cioccolato fondente e intingervi i biscotti a metà.



7 Poi passare nel cocco solo la parte col cioccolato.



8 Lasciar rassodare il cioccolato prima di servire.