

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bocconotti al cioccolato

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



I bocconotti al cioccolato, una deliziosa chicca per chi ama i pasticcini semplici e gustosi. Questi piccoli dolci sono infatti una deliziosa variante del classico boscotto che è reso ancora più goloso dal ripieno al cacao. Se siete amanti di questo genere di proposte, dovete assolutamente provare questa ricetta squisita!

PER IL RIPIENO AL CIOCCOLATO

- 50 g di mandorle
- 50 g di cacao amaro
- 30 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di rum
- 2 cucchiaini di latte
- un pizzico di cannella (se piace)
- buccia grattugiata di un limone
- 2 biscotti secchi.

PER LA FROLLA

- 500 g di farina
- 200 g di burro
- 180 g di zucchero
- 3 tuorli
- 1 uovo
- mezza bustina di lievito per dolci
- un pizzico di cannella.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare finemente tutti gli ingredienti del ripieno.



2 Impastare velocemente tutti gli ingredienti per la frolla e lasciate riposare in frigo per una mezz'ora avvolta da pellicola!

Nel frattempo imburrate e infarinate degli stampini.



- 3 Con il mattarello stendete la frolla su carta forno ad uno spessore di 3 mm circa e rivestiteci gli stampini.



- 4 Mettete al centro un cucchiaino di ripieno pigiando un pò la frolla.



5 Chiudete con altra pasta frolla.



6 Infornate a 180°C per 25 minuti circa.

Cospargete di zucchero a velo.





Raffaella



Raffaella