

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottino di frolla a forma di cuore bicolore

LUOGO: **Europa** / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Un dolcino semplice ma molto soddisfacente per concludere la cena di San Valentino: buonissimi accompagnati da un vino dolce, golosissimi immersi nel cioccolato fuso...

PER LA FROLLA

FARINA 00 600 gr

BURRO 300 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

UOVA 2

VANILLINA (o estratto di vaniglia) - 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini da tè

PER LA FROLLA AL CIOCCOLATO

CACAO AMARO in polvere - 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate immediatamente la frolla che avrà bisogno di almeno 1/2 ora di riposo in frigorifero.

Riunite nella ciotola dell'impastatrice tutti gli ingredienti e impastateli azionando l'impastatrice dotata di gancio a K prima al minimo e poi a velocità 1.



- 2 Quando il composto risulterà sabbioso e il burro sarà completamente amalgamato al composto, rimuovetelo dalla ciotola ed impastatelo velocemente a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dividete il composto a metà, avvolgetene una nella pellicola trasparente e riponetela immediatamente in frigorifero.



- 3** Rimettete l'altra metà di frolla nella ciotola dell'impastatrice con il cacao amaro in polvere e lavorate l'impasto per pochi secondi, giusto il tempo necessario a colorare l'impasto in modo omogeneo.



- 4** Prendete l'impasto dalla ciotola, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo anch'esso in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 5** Accendete ora il forno a 180°C.

Trascorso il tempo di riposo della frolla, riprendetela dal frigorifero e stendete ciascuna frolla su di un piano di lavoro leggermente infarinato ad uno spessore di qualche millimetro ed il più possibile di forma rettangolare.



- 6** Sovrapponete le due frolle e passateci sopra il mattarello affinché aderiscano completamente.

Tagliate e paregiate le due frolle sovrapposte conferendo una forma rettangolare regolare.

Arrotolate la frolla partendo da entrambi i lati corti ed in modo tale che i due rotolini risultino di diametro uguale.



- 7** Quando i due rotolini arrivano a toccarsi premeteli leggermente l'uno contro l'altro.

Qualora la frolla si fosse ammorbidita durante la lavorazione, abbiate cura di riporre il tutto in frigorifero per un'altra mezz'ora in modo tale che sia più facile successivamente

tagliare i biscotti.

Riprendete il rotolo dal frigorifero e tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore.

Disponete i biscotti in una teglia foderata di carta forno ed infornate per circa 20 minuti o fino a quando i biscotti risultino dorati e croccanti al tatto.

Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di portarli in tavola.

Accompagnateli, a piacere, con del cioccolato fondente fuso nel quale intingerli.