

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuori ripieni alle noci e caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 DI RIPOSO PER LA PASTA FROLLA



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 150 gr

BURRO 70 gr

ZUCCHERO 70 gr

TUORLI 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

PER IL RIPIENO

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

BISCOTTI SECCHI 25 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 25 gr

CAFFÈ SOLUBILE mezzo cucchiaino sciolto
in pochissima acqua calda -

LIQUORE AMARETTO 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

- 1 Per il ripieno: nel mixer frullare le noci e i biscotti e metteteli in una ciotola insieme a tutti gli altri ingredienti.



- 2 Per la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente.

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete il tuorlo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero.

Aggiungete la farina, il sale e la scorza di limone ed impastate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Stendete con il mattarello la frolla e ritagliate con la formina a cuore tanti biscotti.

Mettete un pò di composto su un cuore e ricoprite con un secondo cuore pigiate leggermente sui bordi per far aderire i due strati di pasta.



3 Trasferite i biscotti sopra una placca foderata di carta forno.



4 Informate a 180°C per 15 minuti.

