

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Fior di castagna al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER LA PASTA

60 g di farina 00  
65 g di farina di castagne  
1 cucchiaio di cacao in polvere  
1 cucchiaino di cannella  
90 g di zucchero  
50 g di burro  
1 uovo medio  
un pizzico di sale.

### PER LA FARCITURA

70 g di mascarpone  
100 g di marmellata o crema di castagne.

### PER LA COPERTURA

circa 80 g di cioccolato fondente  
40 g di cioccolato bianco.

# PREPARAZIONE

- 1 Per l'impasto: nel mixer mescolare la farina, il cacao, il sale, la cannella e lo zucchero, poi aggiungere il burro e azionare per pochi secondi il robot per ottenere un composto granuloso.



- 2 Aggiungete l'uovo e azionare di nuovo per 10/15 secondi fino ad avere un impasto omogeneo.



- 3 Mettete l'impasto sul piano da lavoro ed impastare fino ad avere un panetto.



- 4 Stendere subito con il mattarello l'impasto e con la formina a fiore ricavare dei biscotti che metterete sopra una teglia foderata con carta da forno.



- 5 Infornate a 180°C per 10 minuti.

Nel frattempo in una ciotola ammorbidire con un cucchiaino il mascarpone, unire la marmellata di castagne e mescolare bene.



**6** Mentre aspettiamo che i biscotti si raffreddino sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e fatelo raffreddare un pochino.

Trasferite il ripieno in una sacca da pasticceria.

Quando i biscotti sono freddi mettete poca crema al centro di ogni bicotto.





- 7 Intingete la parte alta del biscotto nel cioccolato, in modo da avere solo la base del biscotto scoperta.



- 8 Fate indurire quindi decorare con del cioccolato bianco fuso.

