

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Stelline alla cannella con cioccolata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 tuorli d'uovo
30 ml d'acqua
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
150 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero a velo
300 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
1 abbondante pizzico di sale
1 e 1/2 cucchiaini di cannella
90 g gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con l'acqua e la vaniglia e mettere da parte.

In una terrina, ridurre a crema il burro con lo zucchero.



2 Aggiungere, poco alla volta, le uova e amalgamare bene.



3 Setacciare la farina con il lievito, il sale e la cannella e unirla poco alla volta al composto, mescolando bene.

Unire, infine, le gocce di cioccolato.



- 4 Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e metterla in frigo per almeno 30 minuti.



- 5 Una volta tirata fuori dal frigo, stenderla in una sfoglia di 3 mm circa di spessore e tagliare con delle formine i biscotti.



6 Cuocere in forno a 180°C per 15 minuti circa (o finchè non saranno lievemente dorati).



7 Ed eccoli confezionati.

