

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti croccanti castagne e cioccolato

DOSI PER: 20 pezzi   DIFFICOLTÀ: molto bassa   PREPARAZIONE: 20 min   COTTURA: 15 min   COSTO: molto basso   REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **biscotti croccanti castagne e cioccolato** sono la risposta più autentica e profumata per accogliere i primi freddi con una tazza fumante tra le mani. Questa preparazione celebra il sapore caldo e naturalmente dolce della farina di castagne, che si unisce all'amaro deciso delle gocce di cioccolato fondente per creare una consistenza rustica e tenace, studiata appositamente per resistere all'inzuppo nel latte senza sfaldarsi subito sul fondo della tazza.

Sono irresistibili da tuffare in una tazza densa preparata con il [preparato cioccolata calda al pistacchio](#) o con il nostro golosissimo [burro di noci pecan](#)

. Se ami allestire buffet di dolci autunnali da condividere con gli amici, puoi servirli accanto ai gettonatissimi [cookies alle noci e cannella fit](#), oppure accompagnarli a una ciotolina di [chantilly alle pere](#) o a una cucchiata di [crema paradiso](#) per una merenda da mille e una notte. Rispetto alla morbidezza soffice di un [plumcake al cioccolato](#) o alla praticità lampo di una [torta di mele in tazza](#), questi biscotti puntano tutto su una croccantezza dorata che evoca le passeggiate nei boschi, completando a meraviglia anche una scatola di doni fatti a mano.

## INGREDIENTI PER I BISCOTTI

### CROCCANTI CASTAGNE E CIOCCOLATO

FARINA DI CASTAGNE 150 gr

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 80 gr

BURRO FREDDO a cubetti - 80 gr

UOVO MEDIO 1

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1

cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE DEI BISCOTTI CROCCANTI CASTAGNE E CIOCCOLATO

- 1 Setaccia la farina di castagne, la farina 00 e il lievito per dolci in una ciotola capiente per evitare grumi. Aggiungi lo zucchero di canna e un pizzico di sale, mescolando rapidamente gli ingredienti secchi. Unisci il burro freddo tagliato a cubetti e lavora il composto con le punte delle dita fino a ottenere una consistenza sabbiosa.
- 2 Aggiungi l'uovo e l'estratto di vaniglia, poi impasta rapidamente finché non ottieni un panetto compatto e omogeneo. Incorpora le gocce di cioccolato fondente distribuendole in modo uniforme nell'impasto. Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
- 3 Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica e rivesti una teglia con la carta forno. Riprendi l'impasto dal freezer o frigo, forma delle palline della grandezza di una noce e

schiacciale leggermente tra le mani per dare la classica forma. Disponi i biscotti sulla teglia ben distanziati tra loro e inforna per circa 12-15 minuti, finché i bordi non saranno dorati e croccanti. Sforna i biscotti e lasciali raffreddare completamente su una gratella prima di servirli o inzupparli nel latte.

## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la farina di castagne è naturalmente priva di glutine; basta tagliarla con farina di riso finissima e fecola di patate per ottenere frollini friabili e sicuri per i celiaci.

Versione senza lattosio: sostituisci il burro vaccino con olio di semi di girasole spremuto a freddo e assicurati che le gocce di cioccolato fondente siano prive di tracce di latte.

Versione light: poiché la farina di castagne è già dolcissima di suo, puoi dimezzare lo zucchero semolato o sostituirlo con poche gocce di stevia, impastando con un goccio d'acqua o albume per ridurre i grassi.

L'idea vegetariana/vegana: prepara la frolla all'olio vegetale e lega gli ingredienti con due cucchiaini di latte di mandorla, omettendo totalmente le uova e il burro.

L'idea WOW: una volta cotti e raffreddati, immergi metà di ciascun biscotto nel cioccolato fondente fuso e cospargi con granella di nocciole tostate prima che solidifichi.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: setaccia sempre con cura la farina di castagne prima di impastare!

Trattandosi di una farina molto zuccherina e umida, tende a creare grumi compatti che rischiano di rimanere crudi all'interno del biscotto. Inoltre, controlla bene la cottura: le castagne contengono molti zuccheri e scuriscono in fretta; non superare i 12-14 minuti a 180°C.

Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di sale Maldon e una grattugiata di scorza d'arancia biologica nell'impasto: la nota agrumata valorizza l'aroma tostato delle castagne in maniera spettacolare.

L'idea per i bambini: taglia l'impasto con una formina a forma di foglia o di castagna e lascia che i più piccoli incidano delle rigature con la forchetta: si divertiranno a creare i loro biscottini a tema bosco da portare a scuola.

Idea antispreco: se hai caldarroste o castagne bollite avanzate dalla sera prima, non buttarle! Tritale finemente al coltello e uniscile all'impasto insieme alle gocce di cioccolato per donare una consistenza ancora più corposa e piacevolmente rustica.

## CONSERVAZIONE

I biscotti croccanti castagne e cioccolato si conservano alla perfezione per circa 7-10 giorni

all'interno di una scatola di latta o in un barattolo di vetro con chiusura ermetica. È importante tenerli al riparo da fonti di umidità per preservare intatta la loro consistenza friabile.