

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscuit al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 2

ZUCCHERO 120 gr

FARINA 00 25 gr

FECOLA DI PATATE 25 gr

CACAO AMARO 25 gr

BURRO fuso - 50 gr

Il biscuit al cioccolato è un ottima base per preparare rotoli, semifreddi o torte gelato. Si tratta di una base morbidissima al cioccolato simile in qualche modo al pan di spagna.

Si presta in modo particolare per fare i rotoli, infatti, grazie alla sua morbidezza ed elasticità riuscirete ad arrotolarla alla perfezione dopo averla farcita, provate a seguire le indicazioni del video e testerete il risultato!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice i tuorli con 100 g dello zucchero a disposizione e fate montare con il gancio a frusta fino a che non otteniate un composto chiaro e spumoso.
- 2 Montate a parte gli albumi a neve con la parte rimanente dello zucchero fino ad ottenere una meringa fissa.
- 3 Nel frattempo setacciate la farina, la fecola ed il cacao ed incorporate questi ingredienti secchi alla montata di tuorli pochi per volta e mescolando dal basso verso l'alto.
- 4 Incorporate, ora, la meringa sempre con la stessa modalità di mescolamento.
- 5 Versate la pastella ottenuta in una teglia di circa 30 x 40 cm foderato con carta forno, livellatela molto bene e infornate a 180°C per circa 10 minuti.

Controllate sempre la cottura perchè ogni forno ha le proprie caratteristiche.

- 6 A questo punto il biscuit è pronto per realizzare i vostri dolci.