

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baiocchi

di: *Manny2000*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I baiocchi, i famosi biscottini accoppiati con una farcia al cioccolato davvero golosissima. Manny2000 ci da la sua ricetta per riprodurre in casa una versione dei baiocchi molto simile a quelli che si comprano.

INGREDIENTI

FARINA 500 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 100 gr
NUTELLA® 200 gr
PANNA 5 cucchiaini da tavola
OLIO DI SEMI 100 gr
UOVA 1
VANILLINA 1 bustina
CREMOR TARTARO 1 bustina
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Amalgamare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto omogeneo e

fare una palla.



- 2 L'impasto deve risultare liscio, compatto ma molto morbido e facilmente lavorabile con le mani più o meno così.



- 3 Foderare una teglia con carta forno precedentemente bagnata e strizzata e con le mani bagnate prendere un pochino di pasta, più o meno la quantità di una noce. Lavorarla un pochino e darle la forma di una pallina



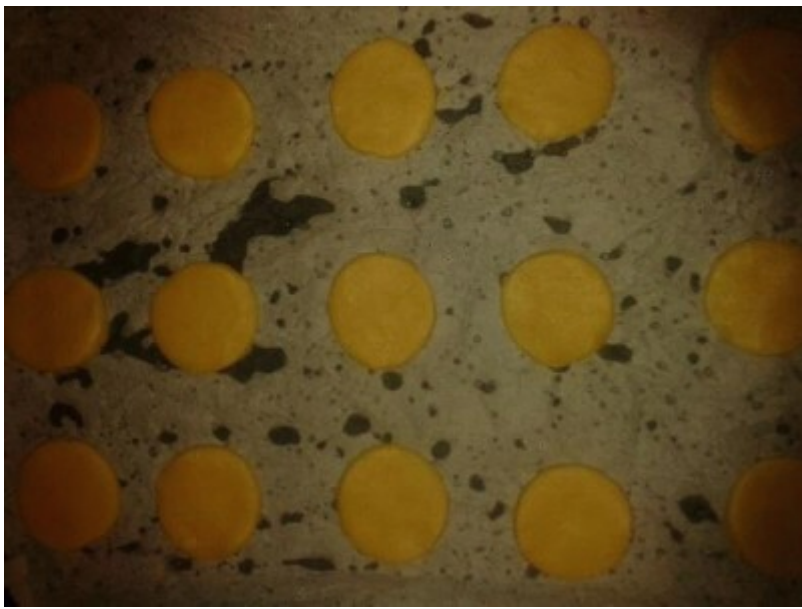
4 Appiattirla fino a ridurla dello spessore di circa mezzo centimetro.



5 Tagliarli con la formina rotonda per biscotti.



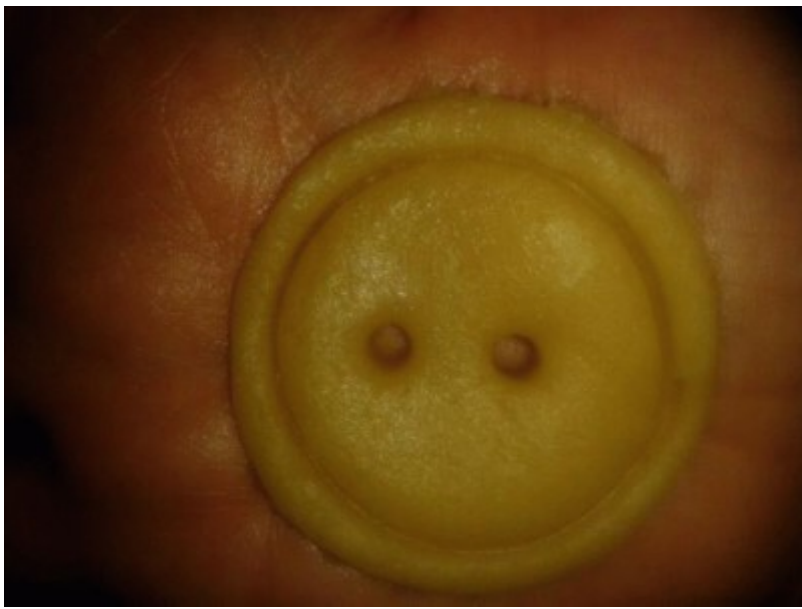
6 Riempire una teglia con questi biscottini (mi raccomando contateli perché saranno la base dei nostri biscotti).



7 Adesso preparare la parte superiore. Con lo stesso procedimento arrivare fino a tagliare i biscotti con la formina rotonda. Ora, con una formina più piccola incidere leggermente l'interno così.



8 Con l'aiuto di una cannuccia fare due buchini, così.



9 A questo punto riempire la seconda teglia, precedentemente foderata con carta forno bagnata e strizzata. Contare i biscottini perché devono essere uniti alle basi preparate prima.

Infornare in forno caldo a 180° per circa 10 minuti. Il risultato sarà più o meno questo.



10 E' fondamentale far raffreddare tutti i biscotti.

Una volta freddi passare alla farcitura. Prendere la base liscia del biscotto e mettere un cucchiaino di Nutella.



11 Sovrapporre il biscottino con i buchini.



12 Consiglio: i biscotti tendono ad allargarsi un pochino in cottura quindi se potete fateli un pochino più piccoli dei miei.