

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al rum

di: *filika*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



Biscotti al rum, più che biscotti dei veri e propri pasticcini! filia li ha inventati e li ha pensati così golosi che non è possibile resistere alla voglia di prepararli!

PER LA FROLLA

250 g di burro
250 g di zucchero
1 uovo
1 bicchierino di rum
450 g di farina
50 g di cacao amaro.

PER LA DECORAZIONE

200 ml di panna
1 cucchiaino di cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 Mescolare farina e cacao amaro. Aggiungere il burro e impastare velocemente.

Aggiungere lo zucchero, l'uovo, il bicchierino di rum e impastare velocemente fino ad ottenere un panetto.

Mettere in frigorifero per 30 minuti.

Formare a piacere stendendo l'impasto o mettendolo in una sparabiscotti.



2 Infornare a 170°C per 15 minuti, e poi decorare con panna montata e cacao.