

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti bicolore all' arancia e cioccolato

di: *nightfairy*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 60 MINUTI DI RIPOSO



Cerchi un frollino goloso e profumato?? Prova i **biscotti bicolore all'arancia e cioccolato**, ideali per una pausa golosa perché sono perfetti da abbinare ad un buon thé o al caffè. Ma sono talmente belli che potrai anche farne tanti pacchettini e regalarli magari ad una persona speciale. Questa ricetta è molto semplice ma ciò nonostante ti farà fare un'ottima figura! Segui il passo passo e anche tu li farai perfetti come la nostra cookina!

Se ami il sapore dell'arancia nei dolci, ti proponiamo poi di realizzare la ricetta della [ciambella all'arancia](#): delicata e soffice, ideale per la colazione o la merenda.

PER LA PASTA ALL' ARANCIA

FARINA 150 gr

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

ZUCCHERO 60 gr

TUORLI 1

SCORZA DI ARANCIA cucchiaini - 2

BURRO 75 gr

SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola

PER LA PASTA AL CACAO

FARINA 150 gr

BURRO 75 gr

TUORLI 1

LATTE 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 60 gr

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

CACAO AMARO IN POLVERE 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando vuoi realizzare la ricetta dei biscotti bicolore all'arancia e cioccolato, innanzitutto prepara la base agli agrumi.

Per la pasta all'arancia: in una ciotola, mescolate la farina, lo zucchero, il lievito e la scorza di arancia.

Unite il burro morbido, il succo ed il tuorlo. Impastare velocemente con le mani.



- 2 Per la pasta al cacao: in una ciotola, mescolate il cacao con la farina, lo zucchero ed il lievito.

Unite il burro, il tuorlo ed il latte. Impastate con le mani, fino ad avere una pasta omogenea.



- 3 Stendete, con il mattarello, la pasta al cioccolato in un quadrato di 20 centimetri per lato.

Dalla pasta all'arancia, ricavate un salsicciotto lungo 20 centimetri.

Arrotolate la pasta al cacao intorno alla pasta all' arancia.



4 Avvolgete il rotolo nella pellicola.

Mettete il rotolo in frigorifero a riposare per 60 minuti.



5 Tagliatelo a fette spesse un centimetro.

Foderate una placca da forno con carta forno e sistemate i biscotti distanziandoli un poco.



6 Cuocete a 180°C per 10 minuti.



CONSIGLIO