

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti bicolore

di: *Susanna66*

---

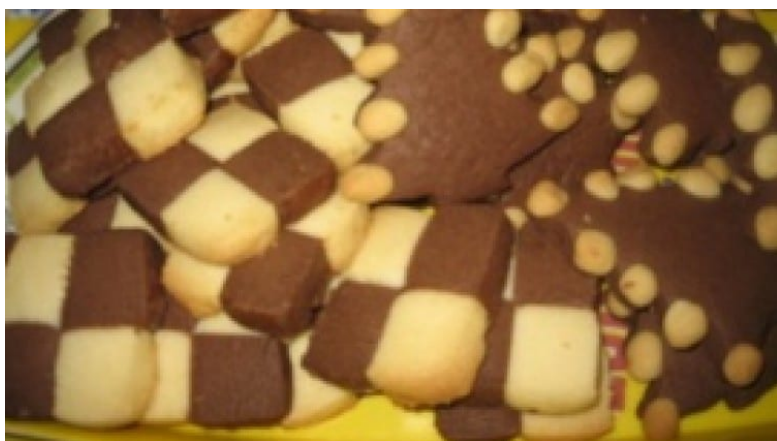
LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI RIPOSO*

---



I **biscotti bicolore** sono una dolcissima idea da realizzare per i bambini e con i bambini! Sono talmente facili da fare e belli da vedere che l'unico rischio che finiscano subito! Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum, e vedrete che figurone! L'abbinamento poi tra vaniglia e cioccolato è sempre perfetto!

Se cerchi altri biscotti per la colazione vi consigliamo di realizzare la ricetta dei [biscotti caramellati](#): golosissimi!

## INGREDIENTI

FARINA BIANCA 185 gr  
FECOLA DI PATATE 35 gr  
ZUCCHERO A VELO 60 gr  
BURRO 125 gr  
VANILLINA 1 bustina  
CACAO AMARO 10 gr  
ALBUMI 1  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Per fare i biscotti bicolore mescolare la farina e la fecola setacciate, lo zucchero, la vanillina e il sale.

Creare una fontana e mettere al centro il burro morbido a pezzetti.



2 Impastare velocemente, fino a formare un panetto.



3 Dividere il panetto a metà e a una parte aggiungere il cacao e impastare.



4 Mettere in frigorifero per 30 minuti circa, coprendo i due impasti con della pellicola.



- 5 Stendere i due colori separatamente alla stessa altezza (circa un cm), tagliare dei bastoncini e accostarli alternandoli. Spennellare con albume sbattuto.



- 6 Sovrapporre gli altri bastoncini alternando i colori, spennellando con l'albume. Rimettere in frigorifero per farli indurire un po', in modo da riuscire a tagliare i biscotti perfettamente.



7 Lasciati indurire, tagliare a fettine di circa 1 cm di spessore.



8 Disponili su una teglia con carta forno e infornare a forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti.



CONSIGLIO