

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ripieni al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Biscotti al cacao ripieni di cioccolato? Cosa chiedere di più ad un biscottino? Fateci colazione, merenda o mangiateli solo perchè vi va... Sono veramente buoni!

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

CACAO AMARO 40 gr

BURRO ammorbidito - 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

TUORLO D'UOVO 1

UOVA 1

CIOCCOLATO FONDENTE quadratini - 20

VANILLINA 1 bustina

AROMA ALL'ARANCIA 5 gocce

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete preparare i biscotti al cioccolato ripieni, scaldare il forno a 150°C ed imburrate due teglie oppure foderatele con un foglio di carta forno.

Miscelate la farina ed il cacao setacciati in una ciotola.



- 2 Sbattete il burro e lo zucchero in una planetaria dotata di gancio a foglia oppure in una ciotola con le fruste elettriche.



3 Aggiungete il tuorlo e l'uovo e lavorate giusto quanto serve per amalgamarlo al resto.

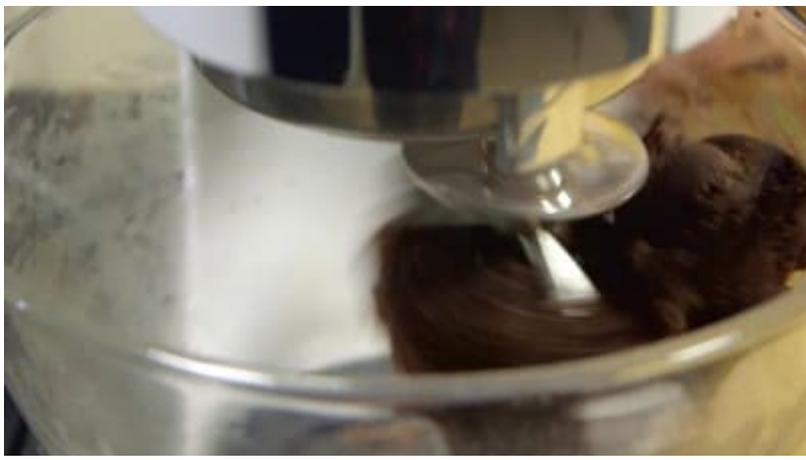


4 Incorporatevi gli ingredienti secchi e amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo (se usate l'impastatrice lavorate a velocità 2).



5 Aromatizzate, infine, l'impasto con qualche goccia di aroma d'arancia e fate lavorare la macchina per qualche altro secondo.





6 Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per 30 minuti.



7 Stendete l'impasto su di una superficie leggermente infarinata fino ad ottenere uno spessore di 5 mm.

Usate un coppa pasta di 4 cm di diametro, liscio o festonato a piacere, per ricavare 40 dischi dalla pasta stesa.

Adagiate 20 dischi sulla teglia foderata di carta forno, posizionate un pezzetto di

cioccolato nel centro di ciascun disco e ricoprite il tutto con i dischi rimanenti.





- 8** Sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta ed infornate fino a che risultino duri al tatto, circa 20 minuti.





- 9** Fateli raffreddare in teglia per 5 minuti, quindi trasferiteli su una griglia a completare il raffreddamento.



CONSIGLIO

È necessario il passaggio per la frolla in frigorifero?

Si perché in questo modo il burro riprende la sua consistenza solida.

Posso fare frolla bianca e interno nero?

Sì perché no, e anche viceversa!

Altre varianti di ripieno?

Ti consiglio anche un buona marmellata di arance o fragole.

Mi daresti altre ricette di biscotti che piacciono un po' a tutti?

Nel sito di cookaround ce ne sono tantissime, per cominciare prova questi [biscotti al burro](#) e i [biscotti cotti in padella](#)