

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticciotti al cacao

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



PREPARAZIONE

1 Mescolare il burro con lo zucchero.

Disponete la farina a fontana, nella farina mettere il lievito, un pizzico di sale, la scorza grattugiata,

iniziare ad impastare con le uova, unite il burro, lo zucchero, l'olio ed il liquore, impastare fino ad avere una pasta omogenea.

Fate riposare 30 minuti.



2 Prendete una pallina di pasta schiacciatela leggermente e mettetela in un pirottino di carta, riempite con un cucchiaino di marmellata, preparate nello stesso modo altri biscotti usando circa metà frolla.



3 Coprite la marmellata con ancora della frolla.





4 Fate aderire la frolla superiore con quella inferiore.

Infornate a 180°C per 25 minuti.



5 Per la glassa: in una ciotola mettete l'albume, unite lo zucchero e cominciate a mescolare fino ad avere un composto compatto.



6 Trasferite la glassa nella sacca da pasticciare con bocchetta sottile e decorare i biscotti.





7 Decorare con gli zuccherini.

