

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pulece e' monac' di lisy78

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg
MARMELLATA DI ALBICOCCHES 350 gr
ZUCCHERO 500 gr
BURRO 200 gr
PISTO 20 gr
AMMONIACA PER DOLCI 5 gr
CACAO 20 gr
ACQUA 1 bicchiere
SALE 1 pizzico

PER LA GLASSA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr
ZUCCHERO A VELO 400 gr
ACQUA 200 ml
BURRO MORBIDO 60 gr
DIAVOLINI

PREPARAZIONE



2 In una spianatoia disponete la farina e tutti gli altri ingredienti.

Impastare il tutto, se il composto tenderà ad appiccicarsi alle mani allora aggiungere altra farina fino a quando non attaccherà più.



3 Formate delle palline un pò più piccole di una noce e ponetele distanziate sulla placca del forno foderata con carta forno.



4 Infornare a 180°C per circa 15 - 20 minuti.



5 Fatele raffreddare.



6 Per la glassa: in una casseruola mettete lo zucchero e l'acqua.

Mescolare il composto a fuoco lento.

Aggiungete il cioccolato fondente ed il burro.

Continuate a mescolare fino a quando il composto inizierà a rapprendersi un poco.

Travasate il tutto in una ciotola.



7 Iniziate a glassare i biscottini versandoli a manciate nella glassa.



8 Ponete il tutto in un vassoio e guarnite con i diavolini .

Lasciate raffreddare.



NOTE

I biscottini si possono preparare anche un mese prima e conservati in buste chiuse, mentre la glassa si può preparare qualche settimana prima di Natale. Il pisto è un mix di spezie a base di cannella, chiodi di garofano, coriandolo, anice stellato e noce moscata.