

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ritornelli

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

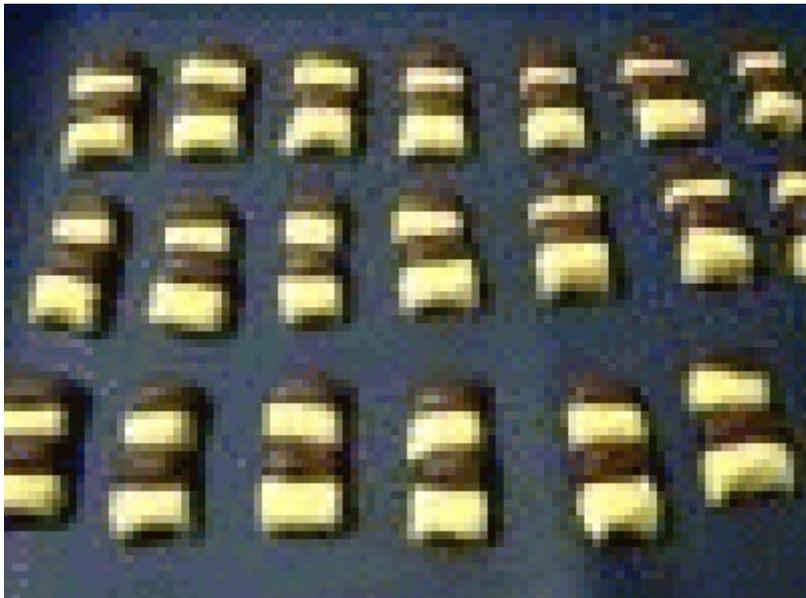
**1** Preparate l'impasto alle mandorle: in una ciotola mettete il burro ammorbidito, la margarina e lo zucchero e montare con le fruste elettriche, unite gli amaretti, le mandorle, l'uovo, il miele ed il pizzico di sale e mescolare bene il composto infine aggiungete la farina con il lievito e impastare con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Preparate l'impasto al cacao: in una ciotola mettete il burro ammorbidito, la margarina e lo zucchero e montare con le fruste elettriche, unite il cacao, il latte, gli amaretti, l'uovo ed il sale e mescolare bene il composto infine aggiungete la farina con il lievito e impastare con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Prelevate piccole quantità degli impasti e formate dei rotoli lunghi circa 2 cm circa, alternate un rotolino alla mandorla, uno al cacao poi ancora uno alle mandorle e finite con uno al cacao, premeteli leggermente uno contro l'altro e fateli aderire, con un coltello tagliate dei biscotti.



2 Foderate una placca con della carta forno (oppure con un tappetino in silicone) e adagiateci i biscotti.



3 Infornate a 180°C per 15 minuti.

