BISCOTTI ALLA NOCCIOLA CUOR DI CACAO

Questi biscotti alla nocciola cuor di cacao sono talmente buoni che li ho già preparati due volte tanto son finiti in fretta alla prima. Il sapore della nocciola è piuttosto intenso grazie alla presenza di una crema alla nocciola preparata frullando le nocciole tostate con lo zucchero. Se riuscirete a resistere, dal giorno dopo saranno ancora più buoni.

Confetti di Venere

BISCOTTI ALLA NOCCIOLA CUOR DI CACAO

- 230 g di farina tipo2
- 110 g di nocciole
- 125 g di burro
- 80 g di zucchero di canna
- 1 uovo
- Per la parte al cioccolato
- 40 g di cioccolato fondente
- 5 g di cacao amaro
- Per la finitura
- 60 g di nocciole

1. Mettete le nocciole in una padella e fatele tostare a fiamma bassa finché saranno ben calde.
2. Mettete le nocciole molto calde in un frullatore ed aggiungete lo zucchero di canna.
3. Frullate subito fino a formare una crema liscia, inizialmente si formerà una sorta di farina ma proseguendo si formerà la crema, ogni tanto raccogliete il composto e frullate ancora.
4. Trasferite la crema in una ciotola e fate completamente raffreddare.
5. In un’impastatrice mettete la farina, il burro morbido a pezzetti, l’uovo e la crema di nocciole, lavorate con il gancio a foglia fino a formare un impasto omogeneo.
6. Prelevate 150 grammi di pasta dal totale ed unite il

cioccolato fondente grattuggiato fine, o frullato, ed il cacao setacciato, lavorate fino a farlo amalgamare bene.
7. Trasferite gli impasti separati in frigorifero per 2 ore.
8. Nel frattempo tritate a granella le nocciole rimaste, 60 grammi.
9. Riprendete la pasta e stendetela sottile pochi millimetri.
10. Con la pasta al cacao formate un cilindo dal diametro di circa 0.7mm e poggiatelo sulla pasta (vedi foto).
11. Ripiegate la pasta sul cilindro al cacao e fate pressione con un dito in modo da sigillare la pasta, tagliate lungo questo punto (vedi foto).
12. Girate il cilindo in modo che la parte di congiunzione rimanga sotto, fate una leggera pressione con il dito in modo da appiattire leggermente.
13. Inumidite il cilindro con un velo di acqua e tagliate in pezzi di circa 4-5 centimetri.
14. Arrotolate i biscotti nella granella di nocciole e sistemateli in una teglia coperta di carta forno un po' distanziati tra loro.
15. Cuocete a 180°C per 15 minuti, se avete la funzione cottura dall'alto impostatela per gli ultimi 3 minuti.
16. Sfornate i biscotti e fateli completamente raffreddare.
17. Conservateli in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben chiuso
18. Se avrete pazienza dopo un giorno saranno più buoni!!!

Per realizzare la forma dei biscotti mi sono ispirata a questi di Michela!!

Tombolão di Venere

Pambelico di Venere

Tombolo di Venere

Pombelão di Venere

l'ombelico di Venere