



biscotti al doppio cioccolato e nocciola

vedere varianti a pag. 71

Questi deliziosi biscotti non potrebbero essere più facili da preparare.

115 g di farina, setacciata
55 g di nocciole, dimezzate
40 g farina con lievito, setacciata
2 cucchiai di scaglie di cioccolato fondente
2 cucchiaini di lievito in polvere
2 cucchiai di scaglie di cioccolato al latte
55 g di zucchero di canna

3 cucchiai di olio di semi di girasole
55 g di zucchero semolato
200 g di cioccolato aromatizzato all'arancia
1 uovo
55 g di cioccolato bianco
2 gocce di estratto di vaniglia

Preriscaldate il forno a 160°C. Versate i primi 10 ingredienti in un mixer o in una ciotola. Aggiungete gradualmente l'olio, 1 cucchiaio alla volta, e sbattete o mescolate fino a che l'impasto non diventi soffice e friabile. Dividetelo in 12 porzioni e create delle palline. Disponete le palline ben spaziate su una teglia ricoperta con carta da forno. Cuocete per 10 - 12 minuti fino a doratura. Estraele dal forno e lasciate raffreddare per 2 minuti. Spostate i biscotti su una griglia per farli raffreddare completamente. Sciogliete il cioccolato aromatizzato all'arancia a bagnomaria. Tuffate ciascun biscotto nel cioccolato fuso, così che venga ben ricoperto. Lasciate solidificare sulla griglia per 10 minuti. Allo stesso modo, sciogliete il cioccolato bianco e disponetelo con una forchetta sulla superficie di ogni biscotto. Lasciate solidificare e servite.

Conservate i biscotti in un contenitore ermetico fino a 7 giorni.

12 porzioni



mattonelle speziate

vedere varianti a pag. 133

Questi deliziosi e soffici dolci saranno divorati in un attimo dai bambini.

140 g di burro o margarina
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
400 g di zucchero di canna
1 albume
4 uova, sbattute
175 g di zucchero semolato

455 g di farina con lievito
un pizzico di bicarbonato di sodio
85 g di cacao in polvere
un pizzico di sale
285 ml di latte
2 cucchiai d'acqua

Preriscaldate il forno a 175°. Ungete una teglia quadrata da 20 cm e foderate la base con carta da forno. Sbattete la margarina con lo zucchero di canna in una terrina di media grandezza fino a ottenere un composto cremoso e chiaro. In una ciotola a parte sbattete le uova. Gradualmente aggiungete le uova al composto cremoso, poco alla volta, sbattendo bene tra un'aggiunta e l'altra. Aggiungete, setacciandoli, la farina e il cacao e impastate fino a ottenere un composto morbido. Lentamente aggiungete il latte e la vaniglia. Versate il composto nella teglia e livellate la superficie. Cuocete per 1 ora finché il dolce non gonfia o finché, infilando uno stuzzicadenti al centro, questo non esce asciutto. Lasciate la teglia a raffreddare su una griglia per 10 minuti. Rovesciate il dolce sulla griglia, rimuovete la carta da forno e lasciate raffreddare. Unite gli ingredienti rimasti in una terrina, lavorate con uno sbattitore elettrico per 7 o 8 minuti, o finché il composto non risulta denso. Dividete a metà il dolce e ricoprite una metà con metà della glassa. Rimettete sopra l'altra metà del dolce e spalmatevi la restante glassa. Tagliate in 10 fette e servite.

Conservate in un contenitore ermetico per un massimo di 2 giorni.

10 pezzi

tartufi ricchi al cioccolato

vedere varianti a pag. 254

Questi tartufi sono deliziosi serviti con il caffè alla fine di un pasto. Disposti in una bella scatola possono diventare un simpatico regalo.

85 g di cioccolato fondente
3 cucchiaini di rum scuro o chiaro
85 g cioccolato al latte
28 g di mandorle in polvere

55 g di burro
cacao in polvere per ricoprire
120 ml di panna da montare

Sciogliete il cioccolato fondente e il cioccolato al latte a bagnomaria.

Togliete dal fuoco e aggiungete il burro mescolando finché non diventa soffice. Aggiungete la crema, il rum e le mandorle e lasciate raffreddare per 2 ore finché non rassoda.

Formate delle palline con un cucchiaino, mettetele su un foglio di carta da forno o su un piatto da portata e fate raffreddare per un'ora in frigorifero.

Rotolate ogni tartufo nel cacao e disponeteli in pirottini di carta.

Conservate in un contenitore ermetico in frigorifero fino al momento dell'uso.

24-30 pezzi

242 petit four e dolcetti

