

Biscotti teneri al cacao e rum



Ingredienti:

- 100 g di farina 00
- 90 g di nocciole spellate
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 80 g di burro
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaio di rum scuro
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Ecco dei dolcetti perfetti per iniziare bene il fine settimana!
Iniziate la vostra preparazione frullando nel mixer le nocciole spellate con lo zucchero fino ad ottenere una farina grossolana.
Unite in una ciotola la farina bianca e il cacao setacciato insieme a del burro a pezzetti.
Versate il Rum scuro e un pizzico di sale.



Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una palla omogenea; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare al fresco per 20 minuti. Formate delle palline con l'impasto - la grandezza deve essere quella di una noce - e fatele cadere sul piano, in modo da livellare la base e dare una forma a cupola. Disponete i vostri biscotti su una placca foderata con carta da forno e cuocete per 15 minuti a 180°.



Publicata
il
02/10/2015