

Biscotti cuore di crema spalmabile

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g di farina
- 3g di lievito
- 3g di bicarbonato
- 150g di zucchero
- 100g di burro
- 1 uovo
- 100g di gocce di cioccolato fondente

Préparation

1. Ecco che torno con una ricetta molto molto veloce, che richiede solo pochi minuti di cottura, un vantaggio da non trascurare con le temperature attuali!
2. Si tratta di biscotti con gocce di cioccolato, ripieni con un cuore di crema spalmabile, insomma la merenda perfetta. Se necessario, potete prepararli in anticipo e lasciare le palline di impasto al congelatore, e infornarle quando volete, aumentando il tempo di cottura di circa 2 minuti.
3. Ingredienti: Ho usato le gocce di cioccolato Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Iniziate preparando 10 palline di crema spalmabile su un foglio di carta da forno, e mettetele nel congelatore.
5. Poi mescolate la farina, il lievito, il bicarbonato, il sale e lo zucchero, quindi aggiungete il burro e sabbiate il composto.
6. Incorporate l'uovo per formare una palla, poi aggiungete le gocce di cioccolato.
7. Ponete l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti, poi dividetelo in 10 pezzi uguali.
8. Stendeteli e posizionate al centro di ciascun pezzo una pallina di crema spalmabile congelata.
9. Chiudete l'impasto intorno alla crema spalmabile per formare una palla ermetica.
10. Sistemate le palline su una teglia rivestita di carta da forno, quindi infornate immediatamente nel forno preriscaldato a 190°C per circa 12 minuti di cottura.
11. Lasciate raffreddare i biscotti sulla teglia affinché si induriscano, poi gustateveli!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com