

Biscotti diamante yuzu e cioccolato al latte

Ingrédients

- 95g di burro morbido
- 40g di zucchero
- 135g di farina
- 35g di scorze di yuzu candite
- 35g di cioccolato al latte tritato a gocce

Préparation

1. Continuo la mia serie di biscotti con dei sablé a forma di diamante, con scorze di yuzu candite (potete usare anche scorze d'arancia o di limone a seconda dei vostri gusti) e cioccolato al latte, croccanti e fondenti allo stesso tempo. Ingredienti : Ho utilizzato le scorze di yuzu candite di Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 omaggio (affiliato).
2. Ho utilizzato il cioccolato Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Tempo di preparazione: 25 minuti + 20 minuti di cottura + minimo 1 ora di riposo Per una ventina di biscotti : Ingredienti : di burro morbido di zucchero di farina di scorze di yuzu candite di cioccolato al latte tritato a gocce Ricetta : Mescolate il burro morbido con lo zucchero e poi aggiungete la farina.
4. Terminate con le scorze di yuzu e il cioccolato.
5. Formate un lungo cilindro e rotolatelo in un po' di zucchero (è facoltativo, darà una consistenza un po' più croccante ai vostri biscotti).
6. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora.
7. Poi, tagliate dei biscotti di 1 a 1,5 cm di spessore.
8. Posizionateli su una teglia rivestita di carta da forno, poi infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 15 a 20 minuti di cottura.
9. Lasciateli raffreddare, poi gustatevi!