

Pan di stelle (frolla al cioccolato)

Ingrédients

- 150g di burro
- 25g di farina di nocciole
- 280g di zucchero semolato
- 50g di cioccolato fondente al 66% di cacao
- 1 tuorlo d'uovo
- 100g di latte intero
- 60g di cacao in polvere
- 450g di farina T45
- 15g di lievito in polvere
- 1 albume
- 200g di zucchero a velo

Préparation

1. Non so se conoscete i pan di stelle, letteralmente « pani delle stelle », dei biscotti che ho scoperto in Italia molti anni fa.
2. Credo che ora si possano trovare anche in Francia, e ne hanno persino fatto una crema spalmabile.
3. Sono tra i miei biscotti preferiti, quindi ho deciso di farne una versione casalinga, con meno stelle però (un po' troppo lunghe da fare con la sac à poche), e dopo diversi tentativi sono soddisfatta del risultato.
4. Ecco quindi la ricetta, facile e deliziosa!
5. Attrezzatura : Tagliapasta rotondi (qui ho usato quello da 9 cm) Bocchetta da 2mm Mattarello Teglia microforata Sac à poche usa e getta Ingredienti : Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (codice affiliato).
6. Sciogliete delicatamente il cioccolato.
7. Mescolate il burro con lo zucchero.
8. Aggiungete la farina di nocciole, poi il cioccolato fuso.
9. Incorporate il tuorlo d'uovo, poi il latte, la farina, il cacao e il lievito.
10. Quando l'impasto è omogeneo, copritelo con pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora.
11. Dopo il riposo, stendete l'impasto a uno spessore di 3 mm, e tagliate dei cerchi.
12. Disponeteli su una teglia ricoperta di carta da forno.
13. Infornateli nel forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.
14. Lasciateli raffreddare.
15. Mescolate l'albume con lo zucchero a velo.
16. Versate la glassa reale in una sac à poche munita di una bocchetta molto piccola e disegnate il motivo che preferite sui biscotti.
17. Infornate nel forno preriscaldato a 120°C per 3 minuti.
18. Lasciateli raffreddare prima di rimuoverli dalla teglia e gustarli!