

Spritz tutto cioccolato

Ingrédients

- 150g di burro molto morbido
- 55g di zucchero a velo
- 30g di albumi (circa un albume medio)
- 120g di farina T55
- 45g di cacao in polvere
- 1 pizzico di sale
- 180g di cioccolato Dulcey

Préparation

1. Se amate i biscotti viennesi classici, adorerete questa versione al cioccolato!
2. Una pasta biscotto al cacao, uno strato di cioccolato Dulcey, una ricetta rapida e facile da realizzare, insomma una merenda perfetta.
3. Potete ovviamente sostituire il cioccolato Dulcey con quello di vostra scelta (cioccolato fondente, al latte, bianco, a seconda delle vostre preferenze).
4. Questi biscotti si conservano bene per diversi giorni in una scatola ermetica, se riuscite a tenerli abbastanza a lungo ;) Materiale: Sac à tasca da pasticciare Bocchetta rigata Teglia microforata Potete trovare il cioccolato Dulcey, così come tutti gli altri cioccolati Valrhona qui, e potete utilizzare il codice ILETAITUNGATEAU per ottenere il 20% di sconto sul vostro carrello.
5. Mescolate il burro (che deve essere molto morbido, altrimenti la pasta sarà difficile da lavorare) con lo zucchero a velo e la vaniglia.
6. Poi, aggiungete l'albume, quindi la farina, il cacao e il sale.
7. Quando l'impasto è ben omogeneo e morbido, mettetelo in una tasca da pasticciare munita di una bocchetta rigata.
8. Formate i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno.
9. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 a 20 minuti.
10. Lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla teglia.
11. Sciogliete lentamente il cioccolato Dulcey, senza superare i 35°C.
12. Immergetevi i biscotti, quindi posateli su un foglio di carta da forno e lasciate che il cioccolato cristallizzi.
13. Poi, gustate!