

Biscotti marmorizzati cioccolato e vaniglia

Ingrédients

- 250g di burro morbido
- 150g di zucchero muscovado
- 80g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 70g di maizena
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 150g di farina (1)
- 195g di farina (2)
- 30g di cacao in polvere non zuccherato
- 100g di cioccolato fondente Komuntu
- 150g di cioccolato al latte Azelia

Préparation

1. Oggi dei biscotti, sì, ma dei biscotti marmorizzati!
2. Un impasto naturale con gocce di cioccolato fondente mescolato a un impasto al cacao con gocce di cioccolato al latte, in questo modo non c'è più bisogno di scegliere!
3. Potete ovviamente utilizzare direttamente le gocce di cioccolato anziché tritare callets o una tavoletta, e potete anche preparare la ricetta in anticipo e mettere le palline di impasto crude nel congelatore.
4. In questo modo, se avete voglia di biscotti, in 15-20 minuti saranno cotti e pronti per essere gustati Materiale : Teglia perforata Ingredienti : Ho utilizzato cacao in polvere e cioccolati Komuntu & Azelia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 20 minuti + almeno 2 ore di riposo + 15 minuti di cottura Per 10 biscotti: Ingredienti: di burro morbido di zucchero muscovado di zucchero semolato 1 uovo di maizena 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 1 pizzico di sale 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio di farina (1) di farina (2) di cacao in polvere non zuccherato di cioccolato fondente Komuntu di cioccolato al latte Azelia Cioccolato fondente in callets (opzionale) Ricetta : Mescolate il burro morbido con i due tipi di zucchero.
6. Aggiungete l'uovo e la vaniglia, poi la maizena, il sale e il bicarbonato.
7. Successivamente, prelevate di impasto e incorporate la farina (1) e poi il cioccolato fondente tritato in gocce grosse.
8. Nel resto dell'impasto, aggiungete il cacao, la farina (2) e il cioccolato al latte tritato in gocce grosse.
9. Dividete ogni impasto in 10 pezzi uguali.
10. Con ogni pezzo al cacao, formate 3 piccoli pezzi Con ogni pezzo naturale, formate 2 piccoli pezzi.
11. Formate delle palline di biscotto con questi 5 pezzi (quindi 10 biscotti alla fine), aggiungendo se lo desiderate 2 callets di cioccolato al centro di ogni biscotto per un cuore fondente.
12. Mettili in frigorifero per almeno 2 ore.
13. Poi, mettili su una teglia ricoperta di carta da forno (spaziali, si allargheranno un po' durante la cottura), schiacciali leggermente, poi inforna nel forno preriscaldato a 190°C per 10 minuti.
14. Abbassa la temperatura del forno a 170°C e continua la cottura per 5-8 minuti, a seconda se li preferisci più o meno cotti.
15. Lasciali raffreddare prima di spostarli, poi goditeli!

