

Pan di stelle (biscoitos de chocolate)

Ingrédients

- 150g de manteiga
- 25g de farinha de aveia
- 280g de açúcar refinado
- 50g de chocolate amargo com 66% de cacau
- 1 gema de ovo
- 100g de leite integral
- 60g de cacau em pó
- 450g de farinha T45
- 15g de fermento químico
- 1 clara de ovo
- 200g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Eu não sei se vocês conhecem os pan di stelle, literalmente "pães das estrelas", uns biscoitos que descobri na Itália há vários anos.
2. Acho que agora se pode encontrá-los na França, e até já fizeram uma pasta de chocolate com eles.
3. Eles são alguns dos meus biscoitos preferidos, então decidi fazer uma versão caseira, com menos estrelas no entanto (um pouco demoradas demais para fazer com o saco de confeitar), e após várias tentativas estou satisfeita com o resultado.
4. Aqui está a receita, fácil e deliciosa!
5. Material: Cortadores redondos (aqui usei o de 9cm) Bico 2mm Rolo de massa Placa perfurada Sacos de confeitar Ingredientes: Usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (código afiliado).
6. Tempo de preparação: 15 minutos + 1 hora de descanso + 13 a 15 minutos de cozimento Para cerca de cinquenta biscoitos: Ingredientes: de manteiga de farinha de aveia de açúcar refinado de chocolate amargo com 66% de cacau gema de ovo de leite integral de cacau em pó de farinha T de fermento químico clara de ovo de açúcar de confeiteiro Receita: Derreta o chocolate lentamente.
7. Misture a manteiga com o açúcar.
8. Adicione a farinha de aveia e depois o chocolate derretido.
9. Incorpore a gema de ovo e depois o leite, a farinha, o cacau e o fermento.
10. Quando a massa estiver homogênea, enrole-a em um plástico filme e coloque na geladeira por um mínimo de 1h.
11. Após o descanso, abra a massa com 3mm de espessura e corte círculos.
12. Coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga.
13. Coloque-os no forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos.
14. Deixe esfriar.
15. Misture a clara de ovo com o açúcar de confeiteiro.
16. Coloque o glacê real em um saco de confeitar com um bico pequeno liso e desenhe o padrão de sua escolha nos biscoitos.
17. Coloque no forno pré-aquecido a 120°C por 3 minutos.
18. Deixe esfriar antes de retirá-los da assadeira e se deliciar!

