Frollini al Cacao

Categoria : Dolce
Pubblicato da D.N. in 14/10/2008

Ingredienti: - Farina 00 : 500g - Zucchero a velo : 200g - Burro : 200g - Cacao: 50g - Nocciole : 50g - Un uovo - Latte : 40g - Un pizzico di sale - Un pizzico di vaniglia - Una bustina di lievito in polvere.
Frollini al Cacao.



1. Lavorare insieme tutti gli ingredienti, compreso il cacao e le nocciole precedentemente tritate, aggiungendo il latte poco per volta, in modo da ottenere una pasta frolla.

2. Stendere quindi una sfoglia alta 5mm circa, con una formina tagliare dei biscotti di 5-6cm di diametro.
La stellina l’ho fatta con il fondant, spennellando con l’albume la stella grande, per farla aderire bene.

3. Mettere i biscotti sulla piastra del forno, unta con un po’ di burro, e cuocerli a calore moderato per 15 minuti circa.