

BISCOTTI AL CIOCCOLATO FONDENTE CAFFÈ E NOCCIOLE

Biscotti al cioccolato fondente caffè e nocciole... con cosa iniziare meglio la giornata? Mi rendo sempre più conto che per quanto io ami i biscotti, e anche prepararli, li faccio sempre troppo poco... però quando lo faccio mi impegno ;-))!!

Nemmeno io sono sfuggita dal classico ma fantastico abbinamento cioccolato caffè, come ho spesso detto non sono una fanatica del cioccolato, a parte nei momenti di "crisi", quindi credo che il caffè gli doni quella nota amarognola che serve!! Non esagerate però con la sua quantità altrimenti rischierete l'effetto contrario, ovvero avere dei biscotti troppo amari.



**BISCOTTI AL CIOCCOLATO FONDENTE
CAFFE' E NOCCIOLE**



- 100 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di rum
- 50 g di nocciole
- 250 g di farina tipo2
- 50 g di panna fresca
- 5 g di caffè solubile
- 80 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 2 tuorli

1. Tritate grossolanamente il cioccolato fondente e mettetelo in una tazza con la panna ed il caffè solubile. Ponete la tazza sopra un pentolino dove avrete fatto bollire dell'acqua e mescolate finché il cioccolato sarà sciolto. Lasciate raffreddare ed unite il rum.
2. Unite la crema al fondente assieme agli altri ingredienti, le nocciole tritate grossolanamente. Lavorate fino a formare un impasto omogeneo.
3. Arrotolate la pasta formando un cilindro dal diametro di circa 5 centimetri, poco meno della misura degli incavi dello stampo per biscotti LE CREUSET.
4. Avvolgete il cilindro nella pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per un'ora.
5. Riprendete la pasta e tagliate delle fette larghe 0,5 centimetri, ed inseritene uno in ogni buco dello stampo per biscotti di LE CREUSET.
6. Cuocete a 180°C con modalità statica per 8 minuti, poi usate la funzione cottura dall'alto per altri 3 minuti.

In ogni caso il bordo dei biscotti non deve annerire.

7. Sfornate i biscotti e trasferiteli su una gratella a raffreddare.
8. Conservateli in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.
9. Con questa ricetta otterrete 24 biscotti.
10. ps. se non gradite il caffè potete ometterlo ma diminuite la dose di zucchero di circa 15 grammi.



Confeição di Venere





Cantina di Venere



Lombelão di Venere





Cantale di Venere