

CIAMBELLINE FRUTTATE

Stasera sono molto stanca, il lavoro in questi giorni è molto impegnativo!!! quindi vi lascio giusto una ricettina e mi riposo un po... buona serata!!!!

CIAMBELLINE FRUTTATE

per circa 22-24 ciambelline

120 gr di farina autolievitante

90 gr di farina

20+60 gr di burro

2 tuorli

60 gr di zucchero

80 gr di albicocche secche

80 ml di succo d'arancia fresco

per decorare

cioccolato bianco

cioccolato fondente

Frullate le albicocche con il succo d'arancia e i 20 gr di burro fino a creare una crema omogenea.

Mescolare il burro rimanente con lo zucchero, unite i tuorli e quando saranno amalgamati unite le farine, mescolate fino a creare un composto omogeneo.

Mettete l'impasto in frigorifero un'oretta. Su un tagliere cospargete un velo di farina, prendete delle parti di impasto e create dei "cordoni" lunghi e stretti 0,5 cm avvolgete due cilindri assieme e chiudete le due estremità su se stesse, naturalmente la grandezza la decidete voi!!!

Cuocete 15 minuti in forno statico a 180°.

Quando saranno completamente fredde tritate della cioccolata fondente e bianca e decorate a piacere, lasciate completamente solidificare!!



BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

150 gr di farina oo per dolci
(io uso quella rossa per dolci della *Molino Spadoni*)

40 gr di fecola

130 gr di burro

30 gr di cacao

1 cucchiaino di lievito

2 tuorli

80 gr di zucchero

per decorare

100 gr di cioccolato bianco

zucchero semolato

Lavorare il burro leggermente ammorbidito con lo zucchero, mettere poi i tuorli e una volta amalgamati unire la farina, la fecola, il lievito e il cacao che avrete precedentemente

miscelato.

Formate una palla e far riposare in frigo almeno un'ora, riprendere il composto e formare delle palline fate un incavo al centro e passate nello zucchero semolato, mettere in freezer 5 minuti e cuocere a 180° per 15 min. Sciogliere al microonde il cioccolato bianco e colatelo caldo nelle fossette dei biscotti.

