

CANNAMELA

Biscotti cuoricini con cioccolato e semi di sesamo



Ingredienti

- 250 g farina
- 140 g burro
- 120 g zucchero a velo
- 3 tuorli
- qb acqua
- 1 bacca vaniglia
- 150 g cioccolato fondente
- 150 g semi di sesamo CANNAMELA
- 20 g gelatina di albicocche



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
60 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
316*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Riunire in una ciotola la farina con lo zucchero a velo, la raschiatura della vaniglia e il burro freddo tagliato a pezzetti. Infridere gli ingredienti con la punta delle dita, poi finire di impastare con i tuorli e 2-3 cucchiaini d'acqua.
- 2** Lavorare il composto per amalgamarlo, senza scaldarlo troppo.
- 3** Preparare un panetto, avvolgerlo in pellicola e collocarlo in frigorifero per 60 min.
- 4** Con il matterello stendere la frolla allo spessore di 3-4 mm e con il tagliapasta a cuoricino di 5x4 cm, infarinato incidere i biscotti.
- 5** Rimpastare gli sfridi e ripetere l'operazione. Trasferire i biscottini distanziati sulla placca protetta con carta-forno.
- 6** Infornare i biscotti a 180° per 12-13 min. Una volta cotti, sfornarli e porli a raffreddare sulla gratella.
- 7** Decorazione: sciogliere il cioccolato tritato, poi intingervi i biscotti fino a metà e porli sulla gratella a solidificare.
- 8** Pennellare l'altra metà dei cuoricini con la gelatina calda, fare aderire i semi di sesamo CANNAMELA e servire.