

Fossette golose - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Le fossette golose

(da un giornale dei primi giorni di ottobre che qui da me non è uscito, ma che mi è stata dettata per telefono 😊)

Ingredienti:

300gr di farina  
70gr di maizena  
50gr di cacao amaro  
1 cucchiaino di lievito vanigliato  
2 pizzichi di sale  
250gr di burro  
3 tuorli  
150gr di zucchero  
300 gr cioccolato bianco  
ancora un poco di zucchero semolato oltre la dose sopra scritta.

Procedimento:

Unire e montare i tuorli, lo zucchero e il burro ammorbidito.  
Preparare in una coppa farina, amido, cacao e lievito e setacciare nel recipiente col burro i tuorli e lo zucchero.  
Impastare il tutto fino ad ottenere una bella palla  
Avvolgerla in pellicola e riporla in frigo x 30 minuti ca.

Foderare con carta forno le teglie e accendere a 175° il forno .

Prendere la frolla dal frigo e formare delle palline e rotolarle nello zucchero semolato, quindi metterle sulla carta forno stesa nella teglia e formare una fossetta al centro  
infernare a 175° x 15 minuti esatti

Appena usciti dal forno, col dito pigiare ancora nella fossetta così si abbassa un po' (io decisamente ho pigiato troppo 😊)

Sciogliere la cioccolata bianca e riempire le fossette usando un cucchiaino.

Le rifarò sicuramente, facendo più attenzione a non frastagliare i bordi 😊)







