



Biscotti Ciambelline di pasta morbida - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - pasticceria - frolla - cioccolato fuso

Ingredienti:

260 gr farina
160 gr burro
100 gr zucchero a velo
1 bustina vaniglina
un cucchiaino di scorzadi limone grattugiato
1 uovo
cioccolato fuso

Procedimento:

Raccogliete il burro a pezzetti in una ciotola, lasciatelo ammorbidire e lavoratelo con un cucchiaino di legno fino a che sarà diventato morbido come una crema; aggiungete lo zucchero a velo e lavorate con le fruste elettriche: dovrete ottenere una spuma soffice e chiara.

Unite la vaniglina e la scorza di limone, incorporate l'uovo e alla fine la farina fatta scendere da un setaccio mescolando con delicatezza.

Trasferite il composto in una sacca da pasticciare con bocchetta a stella del diametro di un cm. e fatelo scendere su una placca foderata con carta da forno; formando delle piccole ciambelle o delle "S" o la forma che preferite.

Cuocete in forno già caldo a 170° per 10-15 minuti secondo la loro dimensione.

Lasciate intiepidire e quindi tuffateli metà nel cioccolato fuso. fate rassodare in frigorifero

Per un gusto più deciso potete sostituire limone e vaniglia con zenzero e scorza d'arancia grattugiati.



[fonte: Cucina moderna "serie oro" 137 dolci al cioccolato].