



Biscotti a scacchi - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Li guardavo da tempo. Troppo carini! Non mi è parso vero di poter procedere immediatamente quando ieri Vittoria mi ha portato i "regoli" da 2 cm
Grazie Vittoria!!!



Premesso che ho provato a ridurre le dosi di burro e che non riesco ad ottenere la consistenza plasmabile della frolla, vi rimando pari pari alla video ricetta su you tube. Proverò ancora a farli usando la mia solita frolla con molto meno burro e con proporzioni diverse. Se riesco anche con quella vi faccio un fischio

<http://www.youtube.com/watch?v=Md4tEYWTYr0>

Ricopio gli ingredienti per praticità:

Frolla bianca:



125 g. di burro
250 g di farina 00
50 g di tuorli
70 g di zucchero a velo
un pizzico di sale
scorza d'arancia grattugiata (io ho usato la nostra mitica [polvere d'arancia](#))
Frolla al cacao:
125 g di burro
225 g di farina 00
25 g di cacao amaro
50 g di tuorli
70 g di zucchero a velo
un pizzico di sale
scorza d'arancia grattugiata

dessert - bambini - merenda -

eCucinando.it