Biscotti al cacao e nocciole. Irresistibili!



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Il barattolo pieno di **biscotti al cacao**, una tazza di latte caldo e un buon caffè forte.

Inizia così stamani la mia giornata e quasi avrei voluto che il momento della colazione non finisse mai.

Friabilissimi, delicatamente profumati, ricchi di gocce di cioccolato e granella di nocciole tostate, i biscotti al cacao saranno una coccola golosa in ogni momento della giornata.

La ricetta è super collaudata. Deriva infatti da quella degli "addictive" chocolate chip cookie di Maurizio Santin che ti avevo presentato qualche tempo fa, ricordi?

Ora, di certo sai anche che difficilmente…mooooooolto difficilmente riesco a replicare più volte la stessa ricetta sempre uguale a se stessa.

E dunque?

Beh, in corso d'opera, proprio all'ultimo momento, un'occhiata a quel barattolo di Red Cameroon e mi è partito l'embolo.

Perché non aggiungere alle già golose gocce di cioccolato fondente, anche una punta di questo cacao straordinario dal forte sapore di cioccolato con leggere note affumicate?

Già, perché?

E allora, matrimonio sia, per dei biscotti al cacao che faranno la gioia di grandi e piccini.

Un profumo paradisiaco invaderà la cucina e la giornata inizierà con la marcia giusta!

Print Recipe

Biscotti al cacao con gocce di cioccolato e nocciole

Ingredienti per circa 50-60 biscotti

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	15 minuti

Tempo Passivo	4 ore

Porzioni	12 persone

Ingredienti

- 345 g farina 00
- 190 g burro
- 190 g zucchero semolato tipo zefiro
- 25 g cacao amaro in polvere
- 50 g uovo intero (1 uovo medio)
- 16 g tuorlo (1 tuorlo medio)
- 125 g cioccolato gocce
- 75 g nocciole tostate granella
- 1 arancia bio grande, scorza grattugiata
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 5 g lievito per dolci
- 2 g bicarbonato di sodio
- 2 g sale

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	4 ore
Porzioni	12 persone

Ingredienti

- 345 g farina 00
- 190 g burro
- 190 g zucchero semolato tipo zefiro
- 25 g cacao amaro in polvere
- 50 g uovo intero (1 uovo medio)
- 16 g tuorlo (1 tuorlo medio)
- 125 g cioccolato gocce
- 75 g nocciole tostate granella
- 1 arancia bio grande, scorza grattugiata
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 5 g lievito per dolci
- 2 g bicarbonato di sodio
- 2 g sale

Istruzioni

1. Sbatti leggermente in una ciotolina l'uovo intero e il tuorlo con l'estratto di vaniglia e la scorza grattugiata d'arancia. Tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria, usando la frusta K, lavora il burro morbido con lo zucchero e il sale: devi ottenere una crema liscia e omogenea.
3. Aggiungi in 2 riprese le uova, sempre continuando a lavorare e lasciando assorbire completamente tra un'aggiunta e la successiva.
4. Unisci in un colpo solo la farina, setacciata con il cacao, il lievito e il bicarbonato; lavora a bassa velocità fino a che è quasi del tutto incorporata.

5. Aggiungi ora le gocce di cioccolato, la granella di nocciole e lavora quel tanto che basta a distribuirle in maniera uniforme e ottenere un impasto omogeneo, senza più tracce di farina.
6. Dividi la pasta in 4-5 porzioni, forma un rotolo con ciascuna, avvolgi nella pellicola alimentare e riponi in frigo per almeno 3 ore (meglio ancora per una notte intera).
7. Taglia i rotoli a fette di circa 7-8 mm di spessore, trasferendo man mano i biscotti su teglie rivestite di carta forno. Fai riposare nuovamente in frigo prima della cottura per un'oretta.
8. Cuoci i biscotti in forno caldo a 180°C per circa 12-15 minuti, ruotando la teglia a metà cottura. Regolati sempre in base al tuo forno.
9. Sforna, lascia riposare i biscotti nella teglia per 1-2 minuti poi trasferiscili a raffreddare completamente su una griglia prima di riporli in un contenitore ermetico.

Recipe Notes

Se preferisci, al posto delle gocce puoi usare del buon cioccolato fondente tritato grosso.

I rotoli di frolla possono essere tranquillamente congelati, avvolti uno ad uno nella pellicola e chiusi negli appositi sacchetti. Ti basterà lasciarli scongelare in frigo e procedere come da ricetta quando vorrai cuocere i biscotti.

I biscotti si conservano per diversi giorni ben chiusi in un contenitore ermetico...ma finiscono molto prima!



Un abbraccio e buoni biscotti. Alla prossima…