

Ricette a quadretti

Frollini al cacao e cocco: per San Valentino oppure no



Che siate single o in coppia, che festeggiate San Valentino oppure no, dei bei biscotti al cioccolato vanno sempre bene! Io oggi li ho confezionati a tema *"cuore e amore"* ma sono perfetti per qualunque occasione, da regalare o regalarsi, quando si ha voglia di un momento goloso.

N. porzioni: 6

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 350 gr farina 00
- 50 gr farina di cocco
- 3 uova
- 100 gr di burro morbido
- 100 gr zucchero
- 50 gr cacao amaro
- 40 gr gocce cioccolato fondente
- 1 cucchiaio lievito in polvere
- un po' di latte a temperatura ambiente

Istruzioni

1. Sbattere le uova con lo zucchero, quindi unire il burro morbido e lavorare a crema.
2. Aggiungere le due farine setacciate col lievito, il cacao stemperato con un po' di latte e le gocce di

cioccolato.

3. Lavorare il composto finchè diventa omogeneo, formare una palla e lasciar riposare in frigo per 15 minuti.
4. Riprendere l'impasto, stenderlo col mattarello e ritagliare con le formine (in questo caso a forma di cuore!).
5. Disporre i biscotti su una placca ricoperta con carta forno e infornare per 15 minuti a 180°.

Note

Per i neofiti chef patissier: ricordate che i biscotti vanno sempre tolti dal forno quando sono ancora morbidi perchè dopo tendono a indurirsi!

PS il template da attaccare sul sacchetto

e confezionare i biscotti, lo trovate su [Twig&Thistle](#).