

DOLCI***Pan di Stelle******Ingredienti***

Gr 500 farina '00'
2 cucchiaini miele millefiori
Gr 30 cioccolato fondente fuso
Gr 30 cacao amaro
1 uovo
Gr 70 burro
Gr 90 margarina
Gr 300 zucchero a velo
Gr 40 latte fresco
Gr 20 nocciole tostate
Zucchero semolato
1 bustina lievito
1 pizzico di sale

Svolgimento**Per i biscotti**

Frullare le nocciole tostate con 3 cucchiaini di zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso.

Lavorare la margarina con lo zucchero restante lasciandone da parte 30gr per la glassa, fino ad ottenere una crema ben montata. Aggiungere la pasta di nocciole, il tuorlo d'uovo e tutti gli altri ingredienti lasciando per ultima la farina e il lievito. Lavorare lentamente fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendete una sfoglia alta 3 mm e tagliate i biscotti con un bicchiere o con degli stampi.

Per la glassa

Montare a neve l'albume dell'uovo con 30 gr di zucchero a velo. Spennellare la glassa sul biscotto e spolverizzare con granelli di zucchero semolato.

Cuocere a 180° per 10-15 minuti.

Commenti