

CONIGLIETTI DI FROLLA E CIOCCOLATO BIANCO

Biscotti di pasta frolla, facilissimi e perfetti da preparare con i bambini. Un modo carino e divertente per portare a tavola un po' di Pasqua. Un fine pasto o una merenda che accontenteranno sia grandi e piccini



INGREDIENTI:

PER LA BASE

230 g. farina tipo 1 (o tipo 0)

120 g. burro

80 g. zucchero semolato

50 g. nocciole Piemonte

1 tuorlo

1 pizzico di sale

PER FARCIRE E DECORARE

160 g. cioccolato bianco Emilia Zaini

100 g. panna liquida

150 g. gocce di cioccolato bianco Emilia Zaini

150 g. gocce di cioccolato extra fondente Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
4

1 Tostare le nocciole in un padellino, o per 6 minuti in forno a 160°C. Lasciarle raffreddare prima di ridurle in granella finissima al coltello o nel mixer. Utilizzando il gancio K nella planetaria, mettere il burro freddo tagliato a cubetti nella farina setacciata col pizzico di sale. Unire il trito di nocciole, lo zucchero e il tuorlo, si otterrà velocemente l'impasto legato della frolla, creare un panetto. Conservare in frigo con pellicola per alimenti a contatto.

2 Stendere la pasta frolla alle nocciole utilizzando un mattarello, su un piano leggermente infarinato, arrivando allo spessore di 3 mm. Con un taglia-biscotti a forma di coniglietto ricavare circa 40 sagome, stendendo i ritagli. Accendere il forno a 170° Posizionare i coniglietti su una teglia rivestita di carta forno, occorreranno circa 14-15 minuti per una leggera doratura. Sforare e lasciare raffreddare.

CONSIGLIO

Sottolineare i dettagli di coda e occhi dei coniglietti decorando con piccole quantità di crema al cioccolato e gocce di cioccolato bianco e fondente extra.



- 3** Preparare la ganache che servirà a farcire e decorare i biscotti, versare in una ciotola la panna e il cioccolato bianco tritato, porre il fondo del recipiente a contatto col calore di un bagnomaria e mescolare. Togliere la ciotola dal fuoco quando ancora alcuni pezzi di cioccolato saranno visibili, continuare a mescolate con una spatola fino ad ottenere un'emulsione lucida ed omogenea. Coprire e lasciare cristallizzare in frigo. Montare la ganache di cioccolato bianco fredda con le fruste elettriche, dopo circa due minuti so avrà una crema triplicata di volume, trasferirla in un sac à poche con bocchetta a stella chiusa. Su metà dei biscotti forma dei ciuffetti di ganache montata, accoppiarli con i restanti.