



LE DONNE DELLA MIA VITA di LAURA CONFORTI

La mia infanzia è essa stessa una Storia di Cioccolato...

Il cioccolato per me significava e significa ancora festa, famiglia, profumo di dolci appena sfornati.

Queste sono le storie di cioccolato delle donne della mia famiglia.

Ricordo i miei compleanni delle elementari, mamma organizzava delle feste a casa fantastiche, tra caccia al tesoro, ruba bandiera, rolo di pan di Spagna al cioccolato e biscottini di frolla di tutte le forme rigorosamente intinti nel cioccolato fuso. La cucina profumava per giorni.

Andare a trovare la nonna di Salerno, Nonna Clara, significava aprire una porta magica, quella del suo salone, dove il tavolo era completamente ricoperto di vassoi con calzoncini ripieni di cioccolato, cannoli bicolore con crema pasticcera e crema al cioccolato, torroncini, pastiere...

Nonna Cecilia era la regina del Pan di Spagna, della Zuppa Inglese e dei biscotti secchi, la guardavo incantata girare, per un tempo che a me sembrava infinito, la crema e poi tuffarci il cioccolato fondente per fare la magia e trasformarla in crema al cioccolato.

Come terza generazione di donne della mia famiglia per continuare le nostre Storie di Cioccolato ho voluto racchiudere nei tozzetti un po' di ognuna di loro così nascono i miei tozzetti al doppio cioccolato.

In dei semplici biscotti è racchiuso un significato enorme, una vita di ricordi.

Il ricordo di quando li preparavo a quattro mani con Nonna Cecilia, il ricordo di quando mamma tuffava i biscotti nel cioccolato fuso, il profumo di dolci della sala di Nonna Clara.

Una storia di famiglia, alla fine il cioccolato per noi vuol dire amare

@storie di cioccolato

@LADFOODIE

#storiediccioccolato

#ricettadelgiorno #ricettadellatradizione #biscottifattiincasa #biscottiartigianali

#biscottihomemade #cantucci #cantuccini #biscottialburro #fruttasecca

TOZZETTI AL DOPPIO CIOCCOLATO



INGREDIENTI:

- 500 g di farina
- 250 g di nocciole tostate
- 250 g di zucchero
- 100 g di burro
- 80 g di gocce di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 3 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- **Per la copertura:**
- Cioccolato fondente Emilia Zaini
- Cioccolato bianco Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
50 min



Porzioni
8persone

1

In una ciotola capiente setacciare il lievito e la farina. Formare una fontana e sbattere al centro, con una forchetta, le uova e lo zucchero. Sciogliere a bagnomaria il burro e lascia raffreddare completamente, versare il burro fuso nell'estratto di vaniglia al centro della fontana e iniziare ad incorporare la farina un po' alla volta con l'aiuto della forchetta.

2

Formare un panetto e continuare ad impastare su un piano da lavoro. Aggiungere quindi all'impasto le nocciole e le gocce di cioccolato.

Emilia



Lavorare fino a quando gli ingredienti non saranno tutti incorporati in un filone compatto ed omogeneo; preriscaldare il forno a 180°.

3 Con un coppa pasta tagliare l'impasto in porzioni che andranno lavorate a mano, ottenendo dei filoni lunghi stretti 3 cm e alti 1,5 cm.

Adagiare i filoni su una teglia ricoperta da carta forno, avendo cura di distanziarli, visto che in cottura aumenteranno di volume per via del lievito. Infornare a 180° per 20 minuti.

4 Togliere dal forno, trasferire sul piano da lavoro e tagliare i tozzetti quando il filone è ancora caldo.

Ridisporli sulla teglia e infornare per un paio di minuti.

5 Sciogliere il cioccolato fondente e il cioccolato bianco a bagnomaria.

Immergere i tozzetti nel cioccolato.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e poi trasferite in una boule di vetro.

Buona merenda!