

📅 lunedì 7 settembre 2015 💬 7 commenti

Biscotti con cuore di composta biologica di goji e cioccolato bianco



Oggi vi presento dei biscotti sani e gustosi per la merenda , ideali da abbinare al te del pomeriggio. Sono realizzati con una frolla all'olio e allo yogurt, sono farciti con un sottile strato di cioccolato bianco e con della composta biologica di goji.

Ingredienti per 4 crostatine :

230 gr. di farina 00
composta biologica di goji Victum Cafè q.b
1 uovo bio
50 ml. di olio extra vergine di oliva
70 ml. di yogurt alla vaniglia
70 gr. di cioccolato bianco
6 gr. di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di buccia grattugiata di limone
1 pizzico di sale
80 gr. di zucchero
zucchero a velo q.b.



<http://danieladiocleziano.blogspot.it/>

Preparazione: mescolate la farina con il lievito , disponete la farina a fontana, versate nel centro l'uovo , lo zucchero, un pizzico di sale, la buccia di limone , l'olio d'oliva e lo yogurt . Impastate velocemente il tutto, e lavoratelo brevemente a mano in modo da formare un impasto liscio e omogeneo poi date alla pasta la forma di un panetto, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per un'ora.

Questi biscotti, sono formati da due sagome di forma uguale e sovrapposte, la marmellata funge da ripieno e da "collante"; la sagoma superiore dovrà essere ulteriormente incisa con uno stampino a cuore per fare affiorare la marmellata in superficie. Serviranno quindi due stampini, uno a forma circolare dentata Ø 8 cm, e uno più piccolo a cuore.

Trascorso il lasso di tempo indicato sopra , stendere l'impasto su di una superficie infarinata con il mattarello, (portandolo allo spessore di circa 3 mm.) e con la stampino rotondo ricavate tanti dischi di pasta frolla .

Incidete metà di questi dischi con lo stampino a cuore.

Disponete tutti i biscotti su una teglia foderata con carta forno e infornateli a 180° per circa 15-20 minuti. I biscotti non dovranno scurirsi, ma solo colorirsi lievemente.

Nel frattempo fate sciogliere a bagno maria il cioccolato bianco e spennellate con un pennello da cucina i biscotti a forma rotonda , lasciateli asciugare per alcuni minuti, poi farciteli con un cucchiaino di marmellata, livellateli con una spatolina arrivando sino quasi al bordo; sovrapponetevi quindi la formina incisa a cuore e premete leggermente , lasciateli riposare i biscotti per una decina di minuti , poi spolverateli con una piccola quantità di zucchero a velo.

Ho realizzato questa ricetta grazie all'ausilio di alcuni prodotti che potete trovare nello store :

