



Ricetta per Stelle al cioccolato farcite



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ca. 40 biscotti

Ingredienti:

- 250 g farina di farro RIEPPER
- 250 g mandorle macinate finemente>
- ½ bustina Polvere lievitante
- 250 g burro ammorbidito
- 200 g zucchero
- 2 uova
- 250 g cioccolato fondente (di copertura) grattugiato/li>
- 1 cucchiaino cannella
- 1 cucchiaino scorza di limone grattugiata
- 1 p. sale

Per il ripieno:

- 120 g glassa al limone (20 ml succo di limone e 150 g zucchero a velo)
- per farcire zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione:

Versare la farina di farro su una superficie di lavoro e mescolarla con le mandorle e la polvere lievitante setacciata. Tagliare il burro a dadi, lavorarlo con lo zucchero, le uova, il cioccolato fondente, la cannella, la scorza di limone e il sale, unire poi la farina con le mandorle e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio. Far riposare l'impasto per 1 ora circa. Lavorare poi ancora l'impasto e stenderlo su una superficie infarinata allo spessore di 5 mm. Ritagliare delle stelle, adagiarle su una teglia ricoperta con carta da forno e cuocere nel forno preriscaldato.

Ultimazione:

Far raffreddare i biscotti. Spennellare la base di un biscotto con della glassa al limone, ricoprire con un secondo biscotto facendo combaciare le basi, adagiare poi su carta da forno e far asciugare. Spolverizzare con zuccheri a velo.

Tempo di cottura:

C. 8 min. a 190° C

Nel forno termoventilato la temperatura di cottura devono essere adattati a 180° C
(Fate attenzione gli ultimi minuti di cottura affinché le stelle non diventino troppo scure)

Una ricetta di:

Gustare nelle Dolomiti, 33 x Biscotti, Autore: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann, Novembre 2012

