Biscotti bicolore

Pubblicato: 29-05-2017 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

Per la pasta bianca

- 100 gr. di zucchero
- 2 tuorli
- 200 gr. farina 00
- 100 gr. di burro o margarina
- 1 cucchiaino raso di lievito
- 1 bustina di vanillina

Per la pasta scura, togliere la vanillina e aggiungere del cacao

Preparazione:

Per la pasta chiara montare il burro con lo zucchero, aggiungere la vanillina, i tuorli, aggiungere la farina setacciata con il sale e il lievito e amalgamare velocemente.

Per la pasta scura, stesso procedimento ma togliere la vanillina e aggiungere il cacao alla farina setacciata.

Lasciar riposare gli impasti in frigo per almeno mezz'ora.

Stendere ogni impasto alla spessore di circa 4/5 millimetri e formare i biscotti.

Per il fiore, fare 1 pallina con la pasta scura circondarla con 5/6 palline di pasta bianca cercando di farle aderire. Con uno stecchino schiacciare leggermente ogni petalo. Per il fiore scuro fare una pallina chiara e i petali scuri.

Per i biscotti a scacchi fare 2 bastoncini con la pasta chiara e 2 con la pasta scura. Accoppiarne 1 chiaro e 1 scuro, mettere poi gli altri 2 alternandoli, pressarli un poco perchè non si stacchino e tagliarli allo spessore di circa 1 cm.

Per i biscotti ripieni prendere un rotolino di pasta chiara schiacciarlo, prendere ora un rotolino di pasta scura, metterlo nel centro della pasta chiara e avvolgerlo. Con una forchetta fare delle striature, tagliarlo a bastoncino di circa 2 cm., alternare gli impasti per avere il bastoncino scuro.

Infornare a 180° per circa 20 minuti o fino a quando saranno dorati.

Biscotti bicolore

Pubblicato: 29-05-2017 da: Rita Caverzan