

Biscotti viennesi al doppio cioccolato

Categoria: Dolci e Desserts - Biscotti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
 Cottura: 20 min
 Costo: Basso
 Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

I viennesi al doppio cioccolato sono dei frollini delicati e molto friabili realizzati con una tipica forma allungata e rigata e preparati con una base di farina, zucchero a velo, burro e cacao.

Una volta cotti, i biscotti viennesi vengono avvolti nel cioccolato fondente e poi decorati con una granella di frutta secca che li rende ancora più buoni e croccanti.



per 30-35 frollini

>> Burro a temperatura ambiente 115 gr	>> Latte intero 2 cucchiari
>> Cacao in polvere 2 cucchiari	>> Zucchero a velo 60 gr
>> Farina 125 gr	

per ricoprire

>> Cioccolato fondente 125 gr
>> Nocciole (o mandorle, pistacchi) in granella q.b.

Preparazione



Mescolate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso (1). Setacciate la farina ed il cacao ed aggiungeteli alla crema di burro e zucchero (2). Mescolate bene. Aggiungete il latte e mescolate ancora; dovrete ottenere un impasto né troppo duro né troppo liquido, con una consistenza burrosa (3).



Accendete il forno a 180°. Mettete l'impasto in una sac-à-poche dal beccuccio rigato (4). Foderate una teglia con della carta da forno e formate i frollini lunghi 5-6 cm (5). Informate i frollini per 12 minuti e fateli raffreddare su una griglia (6).





Fate fondere il cioccolato a bagnomaria : spezzettatelo e mettetelo in un pentolino. In un altro pentolino un po' più grande portate ad ebollizione dell'acqua. Mettete il pentolino con il cioccolato sull'altro più grande senza che tocchi direttamente l'acqua (7). Il cioccolato si fonderà così piano piano; giratelo ogni tanto per farlo fondere in modo uniforme. Una volta sciolto trasferite il cioccolato in una ciotola. Bagnate uno ad uno i frollini nel cioccolato (8) (solo un'estremità), posizionateli su un vassoio foderato con della carta da forno e spolverate della granella sopra il cioccolato (9). Fate rapprendere il cioccolato a temperatura ambiente.

Consiglio

Per far sì che la granella si attacchi al cioccolato fuso è bene metterla subito dopo che si intingono i frollini nel cioccolato, così da evitare che quest'ultimo si raffreddi e si asciughi. Potete usare granella già confezionata oppure della frutta secca trita a piacere (pistacchi, mandorle, nocciole, ecc.)