

Video tutorial: Biscotti girandola bicolore e sablés al cioccolato dal forno natalizio



Le feste natalizie di quest'anno vengono addolcite da due varietà di biscotti che non fanno parte dei classici come i brunli e i milanesini, ma che sono altrettanto deliziosi.

Quando il profumo di burro e cioccolato pervade tutta la casa, anno dopo anno ci si ritrova a provare l'emozione tipica del periodo prenatalizio. Questa volta i dolci del nostro forno natalizio sono completamente all'insegna del cacao e del cioccolato.

Se siete alla ricerca di una ricetta last-minute facile e veloce, vi consigliamo i deliziosi sablés al cioccolato, che diventano ancora più speciali se cosparsi di un po' di fleur de sel prima della cottura.

Per coloro che hanno un po' più di tempo e che amano la giocosità e leggerezza dal punto di vista visivo, gli splendidi biscotti girandola bicolore sono una buona scelta. Buon divertimento!

- 150 g di burro ammorbidito
- 1 presa di sale
- 300 g di farina
- 100 g di zucchero a velo
- 2 albumi
- Polpa di un baccello di vaniglia
- 3 cucchiaini di cacao

1. Sbattere il burro e il sale con un frullatore a mano o in un robot da cucina fino ad ottenere una crema.
2. Setacciare la farina e lo zucchero a velo e mescolare il tutto, aggiungere un albume e farlo amalgamare bene al composto, quindi lavorare l'impasto, ma solo finché non risulta omogeneo.
3. Dividere l'impasto in due parti. Aggiungere la polpa di vaniglia nella prima metà e la polvere di cacao nella seconda metà.
4. Avvolgere separatamente entrambi i panetti con pellicola trasparente e conservare in frigorifero per almeno 2 ore.
5. Spianare i due panetti su pellicola trasparente a formare due rettangoli di 5 mm di spessore. Spennellare la massa

chiara con l'albume e sovrapporvi la massa scura.

6. Arrotolare i due rettangoli congrui in modo più stretto possibile. Lasciare riposare il rotolo nel congelatore per altri 20 minuti.
7. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 200 gradi e rivestire una teglia con carta da forno.
8. Tagliare il rotolo a rondelle spesse di circa 8 mm e disporle sulla carta da forno.
9. Cuocere per 8 minuti e lasciare raffreddare i biscotti completamente.

Tempo di preparazione: circa 55 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)

- 150 g di burro ammorbidito
- 1 presa di sale
- 100 g di zucchero a velo
- 250 g di farina
- 1 cucchiaino di cacao
- 1 albume
- 150 g di cioccolato amaro fondente (preferibilmente con almeno il 70 % di cacao), grattugiato
- Zucchero a velo per spolverare alla fine i biscotti

A piacimento: fleur de sel

1. Sbattere il burro e il sale con un frullatore a mano o in un robot da cucina fino ad ottenere una crema. Setacciare lo zucchero a velo nel burro e continuare a sbattere per un minuto.
2. Mescolare la farina e il cacao e setacciarli nel composto di burro. Aggiungere l'albume e il cioccolato grattugiato. Amalgamare brevemente tutto fino a formare un composto uniforme.
3. Con l'impasto formare un rotolo, avvolgerlo in pellicola trasparente e lasciarlo riposare nel congelatore per 20 minuti.
4. Preriscaldare il forno a 200 gradi, tagliare il rotolo a rondelle spesse di 8 mm e disporle su una teglia rivestita di carta da forno. A piacimento, si possono cospargere i biscotti con fleur de sel.
5. A seconda delle dimensioni, cuocere i sablés per 5 a 7 minuti. Lasciarli raffreddare completamente sulla teglia e, a piacimento, cospargerli di zucchero a velo.

Tempo di preparazione: circa 45 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)