

Biscotti Sacher

Senza glutine



Ingredienti

70 gr di burro morbido senza lattosio

70 gr di zucchero

1 uovo

210 gr di farina mix per dolci senza glutine #

20 gr di cacao amaro #

1 g di bicarbonato

Sale fino

Confettura di albicocche #

200 gr di cioccolato fondente #

Procedimento

Per preparare la pasta frolla, mescoliamo in una ciotola il burro morbido, lo zucchero e un pizzico di sale con un cucchiaino di legno. Quando il composto sarà cremoso, uniamo l'uovo e mescoliamo fino a completo assorbimento. In un'altra ciotola, uniamo farina, cacao e una punta di bicarbonato con una forchetta. Aggiungiamo poco alla volta gli ingredienti secchi al composto di burro e uovo, iniziando a lavorare l'impasto con le mani nella ciotola. Trasferiamoci poi sulla spianatoia e impastiamo brevemente, aggiungendo farina solo se serve, fino a ottenere una frolla liscia e omogenea. Schiacciamola leggermente, avvolgiamola nella pellicola e lasciamola riposare in frigo per circa un'ora. Dopo il riposo, stendiamola su una spianatoia infarinata a uno spessore di circa 3 mm. Con un coppapasta da circa 5 cm ricaviamo dei biscotti tondi e disponiamoli su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli leggermente. Cuociamo in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Una volta cotti e intiepiditi, farciamo i biscotti con un velo di confettura di albicocca e accoppiamoli tra loro. Sciogliamo il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde, poi immergiamo ogni coppia, lasciando colare l'eccesso. Facciamo solidificare su carta forno. Per decorare, realizziamo una "S" con il cioccolato fuso usando un cono di carta forno. Lasciamo rassodare e gustiamo i nostri biscotti Sacher.

Ricetta dal web