

FERRI DI CAVALLO

Un classico goloso alla nocciola e cioccolato!



Ingredienti:

50 gr di burro a temperatura ambiente
50 gr di zucchero a velo
13 gr di uova
1 gr di sale
½ bacca di vaniglia
30 gr di farina di nocciola
80 gr di farina 00

Per il decoro

Cioccolato fondente sciolto

Strumenti:

Ciotole varie

Cucchiari vari

Planetaria con gancio a frusta e foglia/frullino elettrico

Marisa/leccapentole

Carta forno

Griglia da forno

Tappetino microforato (facoltativo)

Sac à poche

Pennellino

Rotella

Tarocco

Tempo Totale:

Creazione del frollino: 20 minuti

Oltre cottura e riposo

Metodo di cottura:

Forno Ventilato: 160/170 °C

Forno statico: 170/180 °C

10/12 minuti

Livello: 1

Procedimento:

All'interno della ciotola della planetaria inserite il burro a temperatura ambiente, lo zucchero a velo, il sale, la vaniglia e rendete il tutto a pomata.

Aggiungete poi le uova e amalgamate bene.

Infine inserite le farine e con il gancio foglia compattate il tutto.

Create dei cilindretti con la pasta (della misura desiderata) e date la forma caratteristica.



Fate riposare la frolla in congelatore per circa 30 minuti.
Cuocere in forno per 8/10 minuti a 160°C.

Prendete le estremità dei biscotti e intingeteli nel cioccolato sciolto poi fateli riposare 5 minuti in congelatore prima di consumarli (il tanto che basta a far rapprendere il cioccolato)

Conservazione:

Congelamento: Sconsigliato

Frigorifero: Sconsigliato

Temperatura ambiente: Sì, in un contenitore ermetico in quanto temono l'umidità.