


Girelle di frolla bicolor

24 biscotti

 facile

 up to 30 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

Terrina

Mattarello

teglia

1 confezione di Miscela 9 torte

1 uovo

100 g burro freddo di frigorifero

2 cucchiaini di cacao amaro

1 Prepara l'impasto:

Versa nella terrina la miscela con l'uovo, il burro a cubetti, e lavora il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividi l'impasto in due parti uguali, ad una parte aggiungi il cacao e amalgamalo bene.

2 Stendi l'impasto:

Con l'aiuto di un mattarello, stendi i due impasti in due rettangoli uguali, spessi 4 mm e dalle dimensioni di 22X26 cm circa

Trasferisci il rettangolo di frolla al cacao al di sopra di quello neutro, facendo combaciare i bordi, pressa delicatamente con il mattarello in modo da far aderire perfettamente i 2 rettangoli.

3 Forma un rotolo:

Forma un rotolo, arrotolando insieme i due rettangoli di frolla.

Avvolgi il rotolo nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero per circa 2 ore.

Taglia il rotolo ben freddo in fette spesse di circa 1 cm e disponi, le girelle ottenute, ben distanziate su una teglia rivestita da carta forno.

4 Cuoci le girelle:

Cuoci per 10-12 minuti circa sul ripiano medio del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas ripiano alto: 190°C).



cameo

5 Conserva le girelle:

Conserva le girelle a temperatura ambiente, in una scatola di latta.

