BISCOTTI FARCITI

crema nocciola e cioccolato



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 8 PERSONE

- CREMA ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO - 100 g di cioccolato al latte da pasticceria - 100 ml di panna liquida - 40 g di nocciole in polvere - PER I BISCOTTI - 200 g di farina - 140 g di burro salato morbido - 100 g di zucchero semolato - 1 uovo - 30 g di mandorle in polvere

---

PREPARAZIONE DELLA CREMA

1. Mettere il cioccolato e la panna liquida nella bacinella in inox e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti / velocità 3/60°C.

2. Riportare la preparazione verso il centro della bacinella se necessario.

3. Riavviare il programma per 30 secondi per far diventare la crema ben liscia ed omogenea.

4. Aggiungere le nocciole in polvere, riavviare il programma per 30 secondi. Versare in una ciotola e coprire con una pellicola per alimenti.

5. Mettere in frigo per almeno due ore.

6. Aggiungere 500 ml d'acqua e un po' di sapone per i piatti nella bacinella e avviare il programma RISCIACQUO.

PREPARARE I BISCOTTI

1. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella in inox e avviare il programma IMPASTI/DOLCI.

2. Quando avrete ottenuto una palla di pasta omogenea, avvolgerla con pellicola per alimenti e metterla in frigo per 1 ora.

3. Preriscaldare il forno a 180°C.

4. Stendere l'impasto piuttosto sottile su un piano da lavoro infarinato. Con una tazzina da caffé oppure uno stampino per biscotti ritagliare dei cerchi di pasta e posarli su un foglio di carta da forno.

5. Infornare da 10 a 12 minuti. Lasciar raffreddare.

6. Con un sac à poche o un cucchiaino mettere una nocciola di crema su uno dei biscotti e poi ricoprire con un secondo biscotto in modo da formare i vostri tramezzini.

Cook Expert ■