

RICETTA RINGO FATTI IN CASA

PREPARAZIONE: 30 MIN

DIFFICOLTA: FACILE



INGREDIENTI

- **PER LA PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA**

- 100 g di farina 00
- 50 g di burro freddo
- 40 g di zucchero a velo
- 1 tuorlo
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale

- **PER LA PASTA FROLLA AL CACAO**

- 70 g di farina 00
- 50 g di burro freddo
- 40 g di zucchero a velo
- 30 g di cacao amaro
- 1 tuorlo
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale

- 1) Inserire nella ciotola il burro freddo il tuorlo, i semi di vaniglia, lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo.
- 2) Formare un panetto, avvolgetelo nella pellicola alimentare e fatelo riposare in frigorifero per 1 ora. Preparare anche la pasta frolla al cacao procedendo nella stessa maniera ma incominciando con farina, cacao e burro.
- 3) Dopo il periodo di riposo stendete gli impasti, uno alla volta, con il mattarello su una superficie infarinata e portateli allo spessore di 4 mm. Con un coppapasta di 5 cm di diametro ricavate tanti dischetti.
- 4) Cuocete i biscotti nel forno già caldo a 180° per 12 minuti o fino a leggera doratura. Sfornateli e fateli raffreddare completamente su una griglia per dolci.
- 5) Tritate grossolanamente il cioccolato bianco e fatelo sciogliere al microonde. Utilizzatelo quindi per accoppiare i biscotti unendo una sagoma bianca a una scura. Lasciate solidificare il ripieno.

