

Ricetta: **Biscotti di san valentino**

Author: WWW.MISYA.INFO

E dopo i Cupcakes di San Valentino, in questo lunedì di gelo vi propongo dei biscotti a forma di cuore farciti con marmellata di fragole che ho preparato questo week end per il mio maritino e che vi potrebbero tornare utili come idea per preparare dei biscotti per san valentino. Ho voluto preparare i biscotti di san valentino con una pasta frolla un pò diversa, per renderla ancora più friabile ho usato metà farina e metà fecola, poi ho aromatizzato con un pizzico di cannella e ho farcito i biscotti con una confettura alle fragole biologica, buonissimi! La foto finale l'ha pensata e scattata mio marito e secondo me e' una delle piu' belle foto che ha scattato alle mie ricette, questi biscotti quindi sono dedicati tutti a lui che mi aiuta e mi supporta per far andare avanti il mio blog :* buon inizio settimana amiche mie e mi raccomando, copritevi bene che fa freddo.

Ingredienti per 25 biscotti:

120 gr di farina

100 gr di fecola

100 gr di zucchero

100 gr di burro

1 uovo

1 pizzico di cannella

1 pizzico di bicarbonato

marmellata

zucchero a velo

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 40 min + 1 ora di riposo in frigo

Procedimento per preparare i biscotti a cuore di san valentino

In una ciotola mescolare la farina e la fecola, al centro posizionare il burro tagliato a tocchetti, lo zucchero, l'uovo un pizzico di cannella e uno di bicarbonato

Iniziate ad impastare partendo dal centro e facendo assorbire man mano tutta la farina

Formare con l'impasto ottenuto una palla, avvolgete nella pellicola trasparente e mettete a rassodare in frigo per un'ora

Riprendere ora la frolla e stenderla su una spianatoia infarinata ottenendo una sfoglia di 3 mm circa. Con una tagliabiscotti a forma di cuore, ricavare tanti cuoricini che andrete a posizionare su una placca ricoperta di carta forno.

Con un tagliapasta più piccolo, bucare la metà dei cuori ottenuti formando delle cornici

Infornare i biscotti in forno già caldo a 180° e cuocere per 10 minuti.

I biscotti devono avere solo una leggera doratura

Lasciar intiepidire i biscotti quindi stendere un velo di marmellata su ogni cuore. Adagiare sopra la cornice a forma di cuore ed esercitare una leggera pressione per far sigillare i biscotti.

Cospargere i biscotti di San Valentino con lo zucchero a velo vanigliato e servire.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO