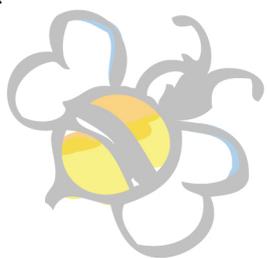




Biscottini saraceni - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



dolci - pasticceria - farina di grano saraceno

(ricetta...forse..di A.Moroni)

Ingredienti:

per l'impasto:

250.gr.burro
250 gr.zucchero
1 uovo + 1 tuorlo
125 gr.farina 00
125 gr.farina di grano saraceno
125 gr.farina di mandorle
125 gr.farina di nocciole

per rifinire:

70 gr.burro
300 gr.cioccolato al latte

Preparare l'impasto il giorno prima e metterlo in frigorifero.

Lavorare la pasta ricavando dei serpentelli un po'più grandi che per gli gnocchi, tagliare a tocchetti e arrotolarli a pallina.

Metterli su carta oleata.

In forno preriscaldato a 150° per 15 minuti.

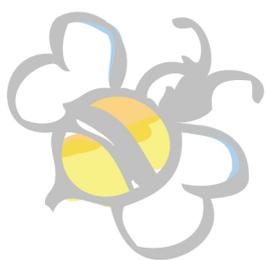
Lasciarli freddare.

Sciogliere burro e cioccolato a bagno maria.

Intingervi ad uno ad uno i biscotti fino a ricoprire metà .

Conservare in luogo fresco.





eCucinando.it