



Bimby: Biscotti girelle - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Bimby - dolci - cacao amaro

500 gr. farina 00
70 gr. olio di semi arachidi
100 gr. burro morbido
120 gr. latte
15 gr. cacao amaro
170 gr. zucchero
mezza bustina lievito x dolci

versare nel boccale tutti gli ingredienti tranne il cacao mescolare 30 sec. vel.6 impastare 2 min. spiga togliere metà dell'impasto, avvolgerlo nella pellicola e tenerlo in frigo per 1 h.
Nell'impasto rimasto dentro il boccale aggiungere il cacao e se occorre 2 cucchiaini di latte impastare 30 sec. vel.5.
Avvolgere anche questo impasto e tenerlo in frigo x 1 h.
stendere i due impasti ognuno su carta forno 1 bianco e 1 nero , spennellare con l'albume il bianco e sopra appoggiare l'impasto nero .
arrotolare ben stretto e avvolgere il rotolone con carta di alluminio mettere nel congelatore per 1/2 ora .
tagliare a fettine sistemarli nella teglia e poi a forno caldo 180° 15 min.

[immagine non più disponibile].