



Biscotti Sablés bicolori - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

Biscotti - cacao - fecola

Ingredienti:

375 gr. di farina 00 setacciata con

70 gr. di fecola

125 gr. zucchero a velo

1 pz. Di sale

1 bustina vanillina

250 gr. burro morbido

10 gr. di cacao in polvere

1 albume

Procedimento:

Impastare velocemente gli ingredienti (no il cacao e l'albume)

Dividere la pasta in due parti e in una aggiungere il cacao.

Far riposare in frigo per mezz'ora.

Distendere le paste e ricavare da ciascuna, delle barrette di uguale spessore; accostarle e spuntarle, rimpastando i ritagli secondo il colore.

Con un coltello affilato ricavare dei bastoncini regolari, tenendoli accostati.

Pennellarli con l'albume leggermente sbattuto e sovrapporli alternati: 2 bianchi, 2 neri. (l'albume terrà insieme i pezzi)

Tagliare i lingottini?