



Biscotti al cacao con cuore a sorpresa - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

frolla - marmellata - nutella - maraschino

[premess](#) che la base per questi biscotti la trovate [QUI](#)

con la variante che in questo caso ho sostituito 50 g di farina con altrettanti di cacao amaro..... e non ho messo polvere di arancia nell'impasto, bensì l'aroma al Maraschino come previsto dalla ricetta originale...

la sorpresa è che il ripieno lo decidete voi, volta per volta... quindi spazio alla fantasia ed al buon gusto...

ho messo in quelli con la granella di zucchero un pò di [marmellata di arance](#) fatta da me



in questi con i confettini colorati un pò di marmellata di fragola (appena fatta oggi pomeriggio, col Fruttapec)



e in questi con lo zucchero a velo la Nutella, come per quelli bianchi dell'altro post...



la copertura esterna varia in base al ripieno, così che possiate distinguerli...  
lo zucchero in granella e i confettini colorati li ho messi prima della cottura, lo zucchero a velo invece dopo,  
all'uscita dal forno sui biscotti ormai freddi...



ho avuto una leggera difficoltà a mettere la marmellata nelle palline di frolla, appiccicava un pochino, e sembrava che l'impasto non volesse richiudersi, ma con un pò di pazienza ci si riesce...

eCucinando.it