

Frollini e fave di cacao

180 gr di burro
500 gr di farina
200 gr di zucchero di canna
100 g fave di cacao
1 baccello Vaniglia

mastro

1. Per la realizzazione di questi biscotti, avremo bisogno di pochi ma semplici ingredienti: burro, farina, zucchero di canna, fave di cacao e un baccello di vaniglia. Il primo passo sarà quello di mescolare il burro con lo zucchero, creando una perfetta armonia tra questi due elementi.
2. Successivamente, aggiungeremo i semi di vaniglia, che con il loro aroma avvolgente, daranno una nota delicata ma persistente alla nostra preparazione.
3. Infine, uniremo la farina setacciata e le fave di cacao, perfettamente bilanciate tra dolcezza e amarezza, creando un contrasto di sapori che farà impazzire il nostro palato.
4. Una volta ottenuto l'impasto, lo lasceremo riposare per almeno 3 ore, in modo che possa assorbire tutti i profumi e le sfumature dei suoi ingredienti.
5. Stenderemo poi la pasta con l'aiuto di un mattarello, dando la forma che più. In questo modo, offriamo dei biscotti dalla forma perfetta e uniforme.
6. A questo punto, pre-riscaldiamo il forno a 140° in modalità ventilata e disponiamo i nostri frollini sulla teglia rivestita di carta da forno.
7. Cuoceremo per circa 10 minuti, fino a quando avranno assunto un leggero colorito dorato.
8. Tireremo poi i biscotti dal forno e li lasceremo raffreddare, in modo che possano raggiungere la giusta consistenza croccante e friabile.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

