

Faccine di frolla con cioccolato

Categoria: Dolci e Desserts - Biscotti



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
20 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo della pasta frolla

Le faccine di frolla con cioccolato sono delle dolci golosità adatte alla merenda dei vostri bambini, che potrete preparare con grande semplicità coinvolgendo i vostri piccoli, che si divertiranno un mondo nella loro preparazione.

Le faccine sono composte da due sagome di soffice e friabile pasta frolla arricchita con del cioccolato sciolto a bagnomaria e posto nel mezzo: un'ottima idea per le feste dei vostri bambini!



Ingredienti x 4 faccine

>> Cioccolato

(fondente, al latte o bianco) 160 gr

>> Pasta frolla

400 gr (vedi ricetta)



Preparazione



Per preparare le faccine di frolla con cioccolato per prima cosa dovete preparare la pasta frolla (1) seguendo la nostra ricetta ([clicca qui](#)), quindi ponetela in frigorifero per mezz'ora ricoperta da pellicola trasparente; trascorso il tempo necessario, stendetela in una sfoglia che raggiunga lo spessore di 1/2 cm.

Con un tagliapasta circolare di circa 9-10 cm di diametro, ricavate 8 sagome (2) che andrete a riporre in una teglia foderata con carta forno.

Ognuna delle faccine sarà formata da due sagome rotonde di pasta frolla: una sagoma intera, sulla quale andrà spalmato il cioccolato fuso e una sagoma forata sulla quale saranno stati intagliati gli occhi e la bocca della faccina. Con un coppa pasta a forma di mezza luna, formerete la bocca, come da fotografia (se non avete il coppa pasta, servitevi di un coltellino a punta per sagomare la bocca).



Per formare gli occhi invece, servitevi di un leva-torsolo, attrezzo usato per le mele, con il quale praticherete due fori (4) sopra ognuna delle quattro sagome circolari;

Con i ritagli avanzati, formate 4 piccole palline (il naso) che posizionerete al centro, tra gli occhi e la bocca. Infornate le 8 sagome in forno già caldo a 180° per circa 15-20 minuti, e non appena le faccine cominceranno ad assumere una lieve colorazione, estraetele da forno (5).

Nel frattempo che le faccine si intiepidiscono, sciogliete a bagnomaria il cioccolato (6) che più vi piace: fondente, al latte o bianco (potete addirittura mischiarlo).



Lasciate quindi intiepidire il cioccolato mescolandolo spesso, poi, quando avrà raggiunto la consistenza di una crema densa, spalmatelo sulle 4 basi di frolla (7) dividendolo equamente (tenetene solo un po' da parte per riempire le fessure) e sovrapponetevi la sagoma intagliata (8).

Riempite di cioccolato gli occhi e la bocca (9) delle faccine e lasciate quindi indurire il cioccolato in un luogo fresco. Una volta indurito il cioccolato, le vostre faccine di frolla con cioccolato sono pronte per essere gustate.

Consiglio

In casa vi trovate sprovvisti di cioccolata? Volendo, potete farcire le faccine di frolla con cioccolata anche con le confetture che più vi piacciono.