



Stelle croccanti con cioccolato e cannella

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



Informazioni Generali

 Preparazione: 30 min	 Cottura: 12-15 min
 Costo: Medio	 Difficoltà: Molto Basso

Le stelle croccanti al cioccolato sono dei biscotti molto gustosi e aromatici che, grazie alla cannella e al miele in essi contenuti, rievocano tutto il sapore e l'atmosfera del Natale.

Il burro e il cioccolato fondente conferiscono a questi biscotti una croccantezza e friabilità d'eccezione, rendendoli particolarmente graditi ai bambini.



Ingredienti per l'impasto dei biscotti

>> Burro 150 gr	>> Limoni (meglio se biologico) la buccia grattugiata di 1
>> Cannella in polvere 1 cucchiaino raso	>> Miele 40 gr
>> Cioccolato fondente grattugiato 100 gr	>> Uova 1 tuorlo
>> Farina 250 gr	>> Zucchero 150 gr

...per cospargere

>> Cannella in polvere q.b.	>> Uova 1 albume
---	----------------------------------

Preparazione



In una ciotola capiente ponete la farina, lo zucchero, il burro freddo tagliato a cubetti, il miele, un tuorlo d'uovo (tenete da parte l'albume che servirà successivamente), il cioccolato fondente grattugiato finemente, la cannella in polvere e la buccia grattugiata di un limone. Impastate gli ingredienti per aggregarli e formare un blocco unico che trasferirete su di una spianatoia e lavorerete fino a che l'impasto risulti liscio ed omogeneo.





Con un mattarello, stendete l'impasto sulla spianatoia infarinata raggiungendo uno spessore di $\frac{1}{2}$ cm: con l'aiuto degli stampini, ricavate dalla sfoglia tante stelline che disporrete sulle teglie foderate con carta forno. Spennellate la superficie delle stelline con l'albume e ponete su ogni biscotto un pizzico di cannella. Infornate in forno già caldo a 150° per circa 12-15 minuti, quindi a cottura avvenuta, estraete le teglie dal forno e lasciate raffreddare i biscotti.

Consiglio

A raffreddamento avvenuto, è consigliabile conservare le stelle al cioccolato e cannella chiuse in scatole di latta.