

*“Ma la Primavera non sapeva nulla.
Ed i fiori continuavano a sbocciare!”*

**E NOI, OGGI, FACCIAMO SBOCCIARE DEI
GOLOSISSIMI FIORI DI BISCOTTO!!!**

...PRONTI!?!?!?

INNANZITUTTO....COSA SERVE???



500 gr di Farina OO;

**30 gr di Cacao amaro in
polvere;**

Buccia di 1 limone grattugiata;

250 gr di Burro;

1 pizzico di sale;

150 gr di Zucchero a Velo;

2 uova medie;

E ADESSO...IMPASTIAMO!!!!

IMPASTO CHIARO: mettere in una ciotola
250 gr di farina, la buccia grattugiata di
mezzo limone,

125 gr di burro ammorbidito a temperatura
ambiente, un pizzico di sale.

Quindi iniziare ad impastare con le mani
fino ad ottenere un composto sabbioso.



Seguire lo stesso procedimento per
l'**IMPASTO SCURO**, aggiungendo
i 30 gr di Cacao amaro in polvere.



Unire ad entrambi gli impasti 75 gr di Zucchero a velo e un uovo.

Lavorare fino ad ottenere due panetti omogenei che andranno avvolti nella pellicola da cucina e lasciar riposare in frigo per circa un'ora.



...E POI?



Per realizzare i fiorellini, servono delle palline di impasto: 6 bianche per i petali e 1 scura centrale (e viceversa). Vanno premute leggermente affinché rimangano ben strette.

Ora che i fiorellini sono pronti, cuocere in forno già caldo e statico a 170° per circa 15 minuti, facendo attenzione che non si scuriscano troppo.





**RISULTATO...DEI GOLOSSISSIMI FIORI TUTTI
DA INZUPPARE A COLAZIONE!!!!**