

*“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!!!!**