

Biscotti di San Valentino

Buongiorno a tutti! Siamo arrivati a San Valentino. Lo so, alcuni di voi non festeggiano San Valentino perché è una festa commerciale, perché bisogna amarsi tutto l'anno e non solo un giorno, perché non significa niente festeggiare l'amore. Io ho deciso che adotto questa politica di vita: festeggio tutto! Che siano ricorrenze di strane religioni, commercialate o tradizioni assurde. Alla fine così ci sono più feste, più allegria e soprattutto più dolci! :)

Questo San Valentino lo festeggio con dei biscottini al cacao ripieni di Nutella, ovviamente con tanti cuori perché questa festa è la più cuoriciosa dell'anno e a me i cuori piacciono.

Questo mese ho collaborato anche con Nutella occupandomi della realizzazione e delle foto delle [Ricette Baby](#), andate a guardarle, ci sono tante idee davvero carine e mi sono davvero divertita a realizzarle.

Biscotti di pasta frolla al cacao

235g di farina

150g di burro

15g di cacao

100g di zucchero a velo

2 tuorli

1/4 di bacca di vaniglia, solo i semi

Decorazione

Nutella 1 cucchiaino per ogni biscotto

Zuccherini a piacere

Mettete in una ciotola la farina insieme al burro a cubetti freddo. Se avete un'impastatrice utilizzatela, altrimenti potete tranquillamente mischiare gli ingredienti a mano. Otterrete un compost sabbioso.

Aggiungete il cacao, lo zucchero, la vaniglia, i tuorli e mescolate bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciate riposare l'impasto, ricoperto di pellicola trasparente, in frigorifero per almeno un'ora.

Stendete l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Tagliate i biscotti con le formite e posizionatele in una teglia ricoperta di carta forno.

Infornate a 170°C per circa 10 minuti (fate una prova cottura perché ogni forno è diverso).

Lasciate raffreddare i biscotti su una gratella, poi prendete la Nutella e spalmatela dentro ai biscotti (ci vorrà circa un cucchiaino a biscotto, ma ovviamente dipende dalle formine che deciderete di utilizzare).

Chiudete con un altro biscotto e decorate con gli zuccherini.