

Dolce frolla di castagne al cioccolato

Un dolce che difficilmente attirerà l'attenzione per il suo aspetto accattivante, anzi tutt'altro si presenta come un biscotto bruno e rustico ma di certo può entrare a pieni titoli nella categoria dei "brutti ma buoni"!

Inizia così la descrizione di questo dolce insolito, che mi ha conquistata al primo morso. L'ispirazione nasce domenica scorsa quando dopo un pranzo davvero molto abbondante in pieno stile autunnale, è arrivato questo dolce timido ma assolutamente da assaggiare, anche a stomaco pieno e con quella dote speciale delle buone ricette.... farsi ricordare. Dopo una settimana ancora mi frulla in testa, così riprendo quel foglietto volante in cui ho annotato gli ingredienti quasi per caso e ne scrivo una ricetta da condividere con voi. Spero vi conquisti, come ha fatto con me.

INGREDIENTI:

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina di castagne
- 150 g di zucchero di canna
- 100 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 40 g di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare bene tutti gli ingredienti con il burro ammorbidito a temperatura ambiente e le uova. Per ultimo aggiungere il cioccolato.



Per comodità potete utilizzare le gocce di cioccolato fondente, tuttavia io non le avevo in casa e non mi dispiaceva l'idea di un sapore più rustico, così ho spezzettato grossolanamente degli scacchi di cioccolato fondente. Impastare di nuovo per integrare il cioccolato, poi compattare l'impasto, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e riporre in frigorifero per 1 ora.



Trascorso il tempo riprenderlo, dividerlo in 2 parti che compatteremo fino a dar loro la forma di grandi biscotti. Adagiarli in uno stampo rivestito di carta forno e cuocere in forno a 180 gradi per circa 20-25 minuti. Sfornare e lasciare intiepidire prima di servire.



Ilpentolinosmaltato.com