

Biscotti pasquali al cioccolato ripieni

Oggi prepariamo i **biscotti pasquali al cioccolato ripieni**, una ricetta facilissima e che accontenta davvero tutti, grandi e piccini. Due friabili biscotti al cioccolato con un ripieno inconfondibilmente alla nocciola, ottimi per la colazione o per la merenda.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Dosi per: 2 teglie di biscotti

Ingredienti per la frolla

250 gr di farina

15 gr di cacao amaro in polvere

100 gr di zucchero

2 uova

70 gr di olio di semi

1 cucchiaino di lievito per dolci

Ingredienti per la glassa

150gr di zucchero fondente

30gr di acqua calda

Ingredienti per farcire

rema spalmabile alla nocciola

Preparazione della frolla

1. Per preparare i **biscotti pasquali al cioccolato ripieni**, in una ciotola setacciamo gli ingredienti secchi (farina, lievito, cacao, zucchero).
2. In una seconda ciotola versiamo olio, uova e zucchero. Mescoliamo con una forchetta e uniamo agli ingredienti secchi.
3. Lavoriamo fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
4. Stendiamo con un mattarello l'impasto per raggiungere lo spessore di 5-6mm.
5. Tagliamo l'impasto utilizzando un tagliapasta a forma circolare. Adagiamo i biscotti su una teglia foderata di carta forno.
6. Inforniamo a forno ventilato preriscaldato a 170°C, per 15 minuti.
7. Sforniamo e lasciamo raffreddare completamente.

Preparazione della glassa

1. In una ciotola versiamo lo zucchero fondente.
2. Aggiungiamo gradualmente l'acqua bollente continuando a mescolare con un cucchiaino fino ad ottenere la consistenza desiderata.
3. Versiamo in una saccapoche con becco stretto e decoriamo la metà dei biscotti.
4. Accoppiamo i biscotti decorati con quelli non decorati utilizzando la crema spalmabile alla nocciola.

Conservazione: I **biscotti pasquali al cioccolato ripieni** possono essere conservati in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero per 5-6 giorni.

Consigli per gli acquisti: accessori [Decora](#)





