



SAVOIARDI BICOLORE

Difficolt: Media



Io adoro i biscotti da inzuppare nel latte la mattina e questi savoiardi sono davvero buonissimi, poi l'aggiunta di cacao li rende ancora pi golosi! Facciamone una bella quantit e conserviamoli in una scatola ermetica in modo da stare a posto per un p!!! Vediamo come si preparano

- farina 00 500gr.
- lievito 20gr.
- olio di semi 75ml.
- uova 2
- zucchero 200gr. + il necessario per ricoprirli
- cacao amaro 50gr,
- latte tiepido 60ml. + il necessario per spennellarli
- vanillina 1 bustina

Montare le uova intere con lo zucchero

Aggiungere la vanillina, l'olio e il latte a filo e il lievito



Per ultimo la farina e il lievito, amalgamando il composto a mano



Dividere l'impasto a met  e in una aggiungere 50gr. di cacao amaro
Formare due filoncini, uno bianco e l'altro nero



Uniamoli arrotolandoli insieme



Tagliarli della lunghezza desiderata, io li ho fatti circa 10cm, spennellarli con del latte
Rotolarli nello zucchero semolato e disporli su una teglia leggermente distanziati



In forno a 180 per 10 minuti
Eccoli pronti per le nostre colazioni o merende



Buon appetito
E alla prossima ricetta ;)

