

# Biscotti due a due

I **biscotti due a due** sono dei deliziosi biscottini di pasta frolla che vengono accoppiati e tenuti insieme da uno strato di cioccolato. Si possono realizzare di tante forme differenti, dalle più semplici alle più elaborate. A me piacciono moltissimo le stelline, ma se l'occasione lo richiede sono belli anche a forma di cuore.

I **biscotti due a due** si conservano ottimamente per una decina di giorni, in una scatola di latta o in un vaso a chiusura ermetica. Sono anche un'ottima idea regalo, confezionati in sacchetti trasparenti e chiusi con un fiocchetto colorato.

## INFORMAZIONI

- 8 persone
- 300Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta frolla per biscotti](#)
- 100 g di [cioccolato fondente](#)

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla per biscotti [secondo la nostra ricetta di base](#).
- Trascorso il tempo di riposo della pasta stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro abbondante. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare i biscotti secondo la forma preferita.
- Rimpastare gli scarti per ottenere altri biscotti fino ad esaurire la pasta.
- Disporre i vari biscotti su una teglia coperta con carta da forno e cospargerli con lo zucchero semolato.
- Infornarli nel forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti circa.
- Sforare e lasciar raffreddare coperto da un tovagliolo.
- In un pentolino antiaderente far fondere, a fuoco molto basso, il cioccolato fondente, girando continuamente con un cucchiaino di legno.
- Unire i biscotti due a due con il cioccolato in mezzo. Metterli ad asciugare su un foglio di carta da forno.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello per la preparazione della [pasta frolla](#), che è di 1 ora e mezza. In tutto occorreranno pertanto un paio d'ore abbondanti. Tenerne conto per programmare i giusti tempi di preparazione. Volendo la pasta frolla può essere preparata il giorno prima e tenuta nella parte meno fredda del frigo fino al momento di utilizzarla.



### VARIANTE VEGAN

Utilizzare la pasta frolla vegan.