

BISCOTTO ALLE NOCI E FRUTTO DELLA PASSIONE

VaGLiaTO FiNE

Questa ricetta è stata ideata da:
DIEGO CROSARA - Accademico AMPI

Ingredienti

Biscotto

- **2 g** Sale
- **90 g** Polpa di frutto della passione
- **350 g** Farina bianca
- **150 g** Fecola di patate
- **350 g** Burro
- **100 g** Farina di noci
- **200 g** Zucchero Vagliato Fine

Glassa al frutto della passione

- **200 g** Zucchero Fondente in Polvere
- **20 g** Polpa di frutto della passione
- **20 g** Acqua

Copertura al cioccolato fondente

- **Q.b.** Cioccolato fondente 70%

Procedimento

1. Biscotto

Preparate una pasta sablè, sciogliendo il sale nella polpa del frutto della passione. Unite nel mixer la farina, la fecola, il burro, la farina di noci, lo zucchero vagliato fine e la polpa con il sale sciolto. Mixate per pochi secondi fino a che tutti gli ingredienti non siano impastati. Mettete la frolla su una teglia coperta con carta forno e lasciate riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Tirate con la sfogliatrice e tagliate con un coppapasta a piacere. Cuocete a 160°C per 14/16 minuti in funzione della dimensione e spessore del biscotto.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

2. Glassa al frutto della passione	Miscelate tutti gli ingredienti e portateli a bollore in un tegame sul fuoco prima dell'utilizzo. Pennellate i biscotti con la glassa calda e lasciate raffreddare.
3. Copertura al cioccolato fondente	Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, immergetevi il biscotto glassato e lasciate raffreddare.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED