



BISCOTTO ALLE NOCI E FRUTTO DELLA PASSIONE



[VaGLiaTO FINE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

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.

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.