BISCOTTI A FERRO DI CAVALLO

Ingredienti circa 20 biscotti:

250 gr. di farina di riso finissima

80 gr. di zucchero di canna bianco grezzo

50 gr. di burro chiarificato

1 uovo

q.b. di latte intero consentito

1/2 bustina di lievito per dolci

cucchiaio di crema di vaniglia

200 g Cioccolato fondente da copertura

30 gr. di burro chiarificato

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, l'uovo e i semi del baccello di vaniglia, il lievito per dolci e il burro ammorbidito a pezzi. Lavorate gli ingredienti aiutandovi con un cucchiaio di legno, poi versate l'impasto su una spianatoia infarinata e lavoratelo velocemente con le mani. Se necessario aggiungete ancora un po' di latte, poi con l'impasto formate una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per 2 ore circa. Trascorso il tempo indicato riprendete l'impasto e stendete la frolla su un piano da lavoro infarinato e con un coppapasta a forma di ferro di cavallo ricavare dei biscotti. Posizionare i biscotti ottenuti su placca da forno rivestita da carta forno e infornare a 180° per 12-13 minuti. Una volta sfornati e lasciati raffreddare, passate le punte nel cioccolato sciolto precedentemente a bagnomaria con il burro. Lasciateli asciugare su di una gratella sotto la quale avrete messo della carta forno per non sporcare. A questo punto i vostri biscotti sono pronti!