

## BACI DI SAN VALENTINO

### Ingredienti

- farina (40g)
- latte (250ml)
- burro (40g)
- zucchero (40g)
- cacao amaro in polvere (60g)
- granella di frutta secca (100g)
- Pasta Frolla Findus (500g)

### Come si prepara

Stendete la pasta frolla.

Imburrate 16 stampini dai bordi alti circa 3 cm e dal diametro di circa 3 cm, e foderateli con la pasta frolla.

Infornate in forno pre riscaldato a 170 gradi per 15 minuti o comunque fino a quando avranno assunto un bel colore dorato.

Nel frattempo mettete a scaldare il latte.

In un altro pentolino mescolare bene zucchero, cacao e farina.

Quando il latte bolle versatelo lentamente a filo in modo da non formare grumi e mescolate bene.

Rimettete il composto sul fuoco e fatelo cuocere fino a quando il cucchiaino si velerà.

Aggiungete alla fine il burro e fatelo sciogliere mescolando continuamente, quindi versate anche la granella di mandorle.

Sfornate la pasta frolla, fatela intiepidire e farcite ogni forma con un cucchiaino di crema al cioccolato.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

**Gradimento: 1**





## Tags

occasioni speciali, new, afrodisiache, feste, biscotti, dolcetti, Baci di San Valentino, pasticceria, tradizionale, mediterraneo