Crumble Whoopies

Ingredienti per circa 15 pezzi:

150 gr.di burro
1 uovo grande
250 gr.di farina 00
100 gr.di farina di mandorle
100 gr,di zucchero a velo
40 gr.di gocce di cioccolato bianco
1 cucchiaino raso di lievito
fior di sale
crema spalmabile al cioccolato

Preparazione

Mettete il burro a fondere in un pentolino o al microonde, senza portarlo al bollore, poi trasferitelo nel recipiente in cui lavorerete l'impasto a mano e lasciatelo raffreddare. Aggiungete l'uovo, lavorando con una frusta senza montare il composto. A parte, miscelate la farina 00, la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il lievito, le gocce di cioccolato bianco e un pizzico di fior di sale. Incorporate poi il composto a base di burro e uova negli ingredienti secchi, mescolando delicatamente con le mani fino ad ottenere un composto di grosse briciole. Foderate una teglia con della carta forno e realizzate i biscotti prendendone piccole quantità fra le mani e formando una pallina (non troppo pressata) che poi premerete appena sulla teglia a formare un dischetto da circa 5 cm. di diametro. Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 165 gradi per circa 20 minuti (il tempo dipenderà anche dalla loro grandezza e spessore). Una volta sfornati, lasciate raffreddare bene i biscotti prima di accoppiarli farcendoli con della crema spalmabile al cioccolato.