

## Bocconotti ai Marroni

---



🌀 Per circa 40 bocconotti

### Ingredienti

500 gr farina "00"  
60 gr di farina di mandorle  
40 gr di cacao amaro  
150 gr di zucchero a velo  
180 gr di burro  
2 uova  
2 cucchiaini di lievito per dolci  
1 vasetto e mezzo di crema di marroni

### Procedimento

Setacciare la farina insieme al lievito, versare a pioggia al centro della spianatoia, unire il cacao, la farina di mandorle, lo zucchero, le uova e il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorare il tutto fino a formare un composto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Imburrare uno stampo da mini muffins, stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 3-4 mm di spessore e ritagliate dei cerchi di due misure diverse, regolatevi a seconda del diametro dei vostri stampini. Rivestire gli stampini con il disco più grande, farcire con un cucchiaino di crema di marroni e ricoprire con il disco più piccolo facendo pressione per fissare bene il bocconotto. Infornare e cuocere a forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare sulla gratella.