# Tea Time-Cornetti di pasta frolla con cuore di cioccolato

Tea Time-Cornetti di pasta frolla con cuore di cioccolato
Dolci a go go!!! by Dolci a gogo / 15min // keep unread // hide // preview

Per il nostro appuntamento con il Tea Time in compagnia di Twinings, questa settimana vi propongo dei deliziosissssimi e golosi cornetti  rustici con cuore di cioccolato!Ottimi per una colazione completa e nutriente ed ovvimente adattissimi al nostro tea time anche se questa settimana non vi propongo il tè ma una tisana sempre di Twinings ovvero Digestif, una tisana digestiva e infrescante a base di menta piperita, semi di finocchio e liquirizia, studiata per favorire la naturale

digestione grazie alle peculiari proprietà dei suoi ingredienti.Io la trovo freschissima e poi il suo sapore di liquirizia e menta ben si accosta a questi cornetti al cioccolato che sono certa vi conquisteranno!!!

**Cornetti di pasta frolla con cuore di cioccolato**

180 g di farina 00 (Molino Rossetto)
50 g di farina di grano saraceno(Molino Rossetto)
30 g di cacao amaro

100 g di burro (Occelli)
80 g di zucchero
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 uovo
125 ml di yogurt bianco
1 cucchiaino di cannella in polvere
100 g di cioccolato fondente (ma anche al latte se preferite)

Mettete nel vaso del mixer la farina, il burro tagliato a

pezzetti e lo zucchero.
Mixate fino a ridurre gli ingredienti in piccole briciole, quindi aggiungete l’uovo, lo yogurt, la cannella.
Azionate di nuovo il mixer, poi estraete la pasta e impastatela a mano per qualche minuto, formate una palla che avvolgerete nella pellicola trasparente e lascerete riposare in frigo per mezz’ora.
Trascorsa la mezz’ora, estraete la pasta dal frigorifero e stendetela con il matterello fino a formare una sfoglia di circa 2 mm di spessore, quindi tagliatela in quadretti di 5 cm di lato.
Disponete un cubetto di cioccolato al vcentro di ogni quadrato e ripiegatelo su se stesso partendo dala base cosi da dar loro una forma simile ad un croissant.Disponete i cornetti sopra una placca foderata con carta forno e cuocete per 15 minuti in forno già caldo a 180ºC.
Visit Website