

Gli ubriachi

Ingredienti

250 gr	burro ammorbidito
125 gr	zucchero a velo
1 bustina	zucchero vanigliato
1 albume	leggermente sbattuto
1 pizzico	sale

350 gr	farina setacciata
2 CC	cioccolato in polvere
1 CC	cacao in polvere

Farcia

100 gr	burro ammorbidito
4 CC	baileys
100 gr	zucchero a velo
q.b.	cacao in polvere per decorare

Lavorare nella planetaria burro, zucchero a velo, zucchero vanigliato, albume e sale fino a quando la massa diventa bella chiara.

Aggiungere farina, cioccolato in polvere e cacao in polvere, lavorare bene fino ad ottenere una massa morbida. Mettere in foglio trasparente e lasciare riposare tutta la notte in frigorifero.

Abbassare la pasta fino a 2 mm e fare le formine, infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per 8 minuti, lasciare raffreddare bene (se no la farcia si scioglie).

Nel frattempo preparare la farcia

Nella planetaria lavorare burro, bayleys e zucchero a velo. Mettere in una sac a poche e quando i biscotti sono belli freddi fare dei ciuffetti di crema su ogni biscotto; coprire con l'altro biscotto.

Spolverare i biscotti con cacao in polvere.