

# 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 deliziosissimi e golosi cornetti rustici con cuore di cioccolato! Ottimi per una colazione completa e nutriente ed ovviamente 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 ripieгатelo 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 180°C.

[Visit Website](#)