



## **FROLLA AL CACAO**

### **Ingredienti**

300 gr di burro  
185 gr di zucchero velo  
70 gr farina di mandole  
5 gr di sale  
100 gr di uova intere  
62 gr di cacao in polvere  
482 gr di farina debole tipo 2  
0,5 gr fave di tonka  
0,5 cannella  
0,5 gr di pepe nero  
0,5 gr di cardamomo  
0,5 gr di curry dolce  
0,5 gr di vaniglia in polvere

### **Procedimento**

In una planetaria inserire burro, zucchero a velo e amalgamare. Aggiungere un uovo, mescolare, aggiungere l'altro uovo sempre mescolando ed emulsionare. Aggiungere la farina di mandorla. Setacciare e mescolare farina e

cacao e aggiungere in tre tempi. Infine aggiungere il sale e le spezie e continuare a mescolare. Inserire il composto tra due fogli di carta forno e stendere. Piegare le estremità dei fogli creando un rettangolo chiuso. Stendere fino ad ottenere un foglio di pasta frolla. Conservare in frigorifero.

Questa frolla può essere utilizzata per preparare la torta frangipane speziata pere e cioccolato.

Dalla frolla ricavare un cerchio con uno stampo circolare aperto.

Imburrare lo stampo aperto a forma circolare, dividere la frolla in strisce e foderarlo. Inserire il cerchio di frolla all'interno e infornare a 185° ventilato per 15 minuti.

Togliere lo stampo, versare all'interno la frangipane e infornare a 180° per 15 minuti.

Decorare con la crema al cioccolato e le perle di pere.