Ingredienti
(per la base)
2 uova
70 g di zucchero
50 g di farina

(per la crema)
3 cucchiai di zucchero
1 tuorlo d'uovo
1 bicchiere di latte
3 cucchiai di farina
5 cucchiai di cacao amaro in polvere + altri per guarnire
Qualche mandorla sgusciata e tostata

Preparazione della base biscotto
Separiamo i tuorli dagli albumi, montiamo a neve gli albumi e invece mescoliamo bene i tuorli

con lo zucchero. Uniamo i due composti con una frusta manuale lentamente e poi la farina setacciata. Sulla piastra del forno stendiamo della carta forno e versiamo il nostro composto un po' liquido spalmandolo sulla carta forno fino ad ottenere uno spessore omogeneo di circa 5 mm. Infornamo a temperatura media per 7-10 minuti, finché la parte superiore non sarà lievemente dorata. Quindi sforniamo, e trasferiamo la nostra base con la carta da forno su un piano e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente. Una volta fredda usiamo dei tagliabiscotti a forma di fiorellino per ricavare delle basi di biscotto che farciremo con la crema al cacao.

Preparazione della crema al cacao

Mettiamo il tuorlo d'uovo in un pentolino insieme allo zucchero e alla farina setacciata, mescoliamo su un fuoco piccolino, e mescoliamo con una frusta manuale, aggiungiamo il cacao in polvere ed infine, poco per volta, il latte. Facciamo cuocere e mescoliamo finché la crema non avrà raggiunto una consistenza mediamente densa.

Usiamola per farcire i fiorellini e creare l'effetto sandwich alla crema di cacao. Una volta farciti tutti i sandwich golosi spolveriamoli con zucchero a velo o con cacao in polvere.

Mettiamo su ogni fiorellino anche un po' di crema su cui poggeremo una mandorla intera prima di spolverare con cacao o zucchero a velo.

Vedrete che figurone!