**Bocconotti italiens**

[Une image contenant dessert, Snack, produits de boulangerie, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/05/bocconotti-italiens-p1070706.psd-r-copy.jpg) **Pour 30 biscuits**

**La pâte :  
- 300 g de farine**  
**- 100 g de sucre**  
**- 150 g de beurre**  
**- 3 œufs entiers + 2 jaunes**

Mélanger la farine et le sucre dans le bol du robot ajouter le beurre en parcelles et travailler pour obtenir un sable grossier.  
Incorporer les œufs entiers et les jaunes et travailler rapidement pour obtenir une boule lisse.  
Couvrir et mettre au frais pendant 30 minutes au moins.

**La farce :  
- 150 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 70 g de sucre**  
**- 90 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**  
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- une pincée de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)  
**-** [**Marsala**](https://recettes.de/marsala) **(ou** [**Porto**](https://recettes.de/porto)**)**

Mélanger les amandes en poudre avec le cacao, le sucre, le zeste de citron et la cannelle.  
Ajouter l'alcool une cuillerée après l'autre pour obtenir une préparation de la consistance d'une confiture.  
Réserver.

**Les bocconotti :**

**Empreintes à tartelettes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Étaler la pâte.  
Foncer les empreintes avec les 2/3 de la pâte et découper des disques du diamètre de la tartelette pour former les couvercles.  
Répartir la farce entre les tartelettes.  
Déposer un disque sur chaque gâteau et bien souder avec la pâte du fond.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille pour laisser les gâteaux refroidir.  
Saupoudrer de sucre glace.  
Les gourmandises se conservent plusieurs jours dans une boîte à biscuits.