



BISCOTTI

Biscotti alle noci con mou e cioccolato bianco



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
490K

NOTE
30 MINUTI DI REFRIGERAZIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

200 g di Farina 0

100 g di Noci sgusciate

100 g di Zucchero semolato

80 g di Burro

1 Uovo

1 Limone bio

1 cucchiaino raso di Lievito

Latte

Sale

PER LE DECORAZIONI

50 g di Cioccolato bianco

40 g di Zucchero semolato

25 ml di Panna fresca

Preparazione

- Preparate l'impasto per i biscotti. Tagliate il burro a cubetti piccoli. Frullate nel mixer le noci con una parte dello zucchero (per evitare che rilascino l'olio), fino a ottenere una farina grossolana.
- In una ciotola capiente setacciate la farina 0 con il lievito, unite la farina di noci, lo zucchero avanzato, un pizzico di sale e mescolate con un mestolo. Aggiungete il burro e iniziate a impastare con la punta delle dita, fino a ottenere delle briciole.
- Unite l'uovo leggermente sbattuto con la scorza del limone grattugiata finemente, poi impastate quel tanto che basta per ottenere un composto compatto: se necessario aggiungete un po' di latte. Con l'impasto ottenuto formate una palla, schiacciatela, avvolgetela con la pellicola per alimenti e trasferitela in frigo per almeno 30 minuti.
- Intanto preparate la decorazione di salsa mou. Versate lo zucchero in un pentolino, unite l'acqua prevista e fate cuocere a fuoco medio, senza mescolare: usate il fornello più piccolo della cucina, in modo che la fiamma non lambisca le pareti del pentolino e bruci lo zucchero. Quando il composto inizia a cristallizzarsi, abbassate la fiamma finché lo zucchero sarà perfettamente caramellato e avrà quindi assunto un colore ambrato. Spegnete il fuoco, aggiungete a filo la panna bollente mescolando con un cucchiaino di legno; fate molta attenzione a non schizzarvi, poi spegnete e fate intiepidire.
- A questo punto togliete la pasta dal frigo e stendetela su un piano infarinato, fino a ottenere uno spessore di circa 5 mm. Usando la forma che preferite o un bicchiere infarinato, ricavatene tanti biscotti; impastate i ritagli senza lavorarli troppo e procedete nello stesso modo, fino a usare tutto l'impasto.
- Appoggiate i biscotti sulla placca ricoperta di carta da forno, poneteli in forno già caldo a 180°C (funzione statica) e cuoceteli per circa 10 minuti. Quando il bordo dei dolcetti inizia a colorirsi appena, levate la teglia dal forno e aspettate qualche minuto. Per togliere i biscotti usate una palettina sottile e piatta, con attenzione per non romperli, e adagiateli su un piano finché saranno freddi.
- Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, senza scaldarlo troppo, poi versatelo dentro un piccolo cono di carta da forno. Riempite un secondo cono con la salsa mou che ormai sarà molto densa e appena tiepida.
- Tagliate la punta dei piccoli coni di carta da forno e con questi decorate a piacere i vostri biscottini, facendo indurire le decorazioni prima di servire.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete anche sostituire metà dose di noci con delle nocciole, oppure aggiungere un po' di uvetta o cioccolato in gocce (in questo caso evitate di decorare i biscotti con il caramello).
- Quando il caramello si avvicina ad avere il colore che desiderate (ambrato chiaro) dovete stare molto attenti che non continui a cuocere, perché rischierebbe di assumere un colore scuro e un sapore molto amaro e sgradevole. In genere si abbassa la fiamma, ma potete anche allontanare il pentolino dal fuoco per raffreddare il composto, poi rimettetelo alternando le fasi; se però vedete che lo zucchero tende a scurire troppo, mettete il pentolino direttamente in una ciotola con acqua fredda: fate molta attenzione che neppure una minima goccia vada nello zucchero, altrimenti schizzerà e tutto si cristallizzerà, senza più potersi caramellare.
- Per realizzare i coni di carta da forno: piegate un quadrato di carta in modo da ottenere due triangoli, che taglierete. Prendetene uno, sovrapponetevi i due angoli della base del triangolo e arrotolateli a cono. Piegate le punte di carta (che fuoriescono dalla parte larga del cono) verso l'interno e fissatele bene: non usate scotch, perché sulla carta da forno non si attacca, nel caso potete adoperare una spillatrice. Quindi riempite il cono per poco più della metà; tagliate la punta, in questo caso formando un foro piccolo, e utilizzatelo per decorare i vostri dolcetti.