



BISCOTTI

Biscotti di grano saraceno alle mandorle e rum



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

590K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

170 g di Farina di grano saraceno

130 g di Farina 0

180 g di Burro

50 g di Mandorle pelate

2 Uova

150 g di Zucchero semolato

1 pizzico di Cannella in polvere

2 cucchiaini di Rum

1 bustina di Lievito per dolci

Sale

Preparazione

- Tritate grossolanamente le mandorle in un mixer, passatele in una padella antiaderente e tenetele su fuoco basso per 1-2 minuti, girandole spesso con un mestolo piatto: dovranno solo sprigionare l'aroma, senza colorirsi troppo. Versatele in un piattino e fatele raffreddare.

- In una ciotola capiente setacciate la farina 0 e il lievito; unite la farina di grano saraceno, lo zucchero, la cannella, un pizzico di sale e mischiate con un mestolo.
- Tagliate il burro freddo a dadini e versatelo al centro degli ingredienti; iniziate a mescolarli con la punta delle dita, in modo da ottenere delle briciole. Unite le uova e il rum e continuate a impastare; alla fine aggiungete le mandorle tritate fredde e lavorate quel tanto che basta ad amalgamare gli ingredienti: dovrete ottenere un composto piuttosto appiccicoso. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela con la pellicola alimentare e trasferitela in frigo per circa 30 minuti.
- Trascorso il tempo indicato riprendete l'impasto e lavoratelo qualche secondo, solo per ammorbidirlo; staccatene dei pezzettini poco più grandi di una noce, formate delle palline e appoggiatele sulla placca, ricoperta di carta da forno. Disponetele ben distanziate perché in cottura aumenteranno di volume.
- Mettete i dolcetti in forno preriscaldato a 180°C e cuoceteli per circa 12-15 minuti: controllate che non si scuriscano eccessivamente, in questo caso toglieteli prima.
- Dopo averli sfornati, aspettate qualche minuto, poi levate i biscotti dalla placca con un mestolo piatto: fate attenzione perché saranno morbidi. Appoggiateli su un piano e gustateli quando si saranno raffreddati e leggermente induriti.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete spolverizzarli con zucchero di canna qualche minuto prima della fine della cottura: i biscotti avranno così un gusto croccante e aromatico in più.