



BISCOTTI

Dolcetti di pasta frolla al cocco e lamponi

8 Novembre 2020



1 TEGLIA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINTEMPO DI COTTURA
12 MINCALORIE
360KNOTE
2 ORE DI RAFFREDDAMENTO

INGREDIENTI

250 g di Farina 0

50 g di Farina di cocco

100 g di Burro

100 g di Confettura di lamponi

1 Limone bio

2 Tuorli

80 g di Zucchero a velo

50 g di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro e tagliatelo a pezzettini per farlo ammorbidire più velocemente. Tritate nel mixer la farina di cocco, così da renderla più fine.

- Setacciate la farina 0 e il lievito in una ciotola capiente, aggiungete la farina di cocco, un pizzico di sale e mescolate bene. Al centro ponete il burro morbido, lo zucchero a velo, i tuorli appena sbattuti e la scorza del limone grattugiata.
- Con la punta delle dita iniziate a mescolare gli ingredienti in modo da formare delle grosse briciole; compattatele senza lavorare troppo l'impasto. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e tenetela in frigo per 1 ora.
- Trascorso il tempo indicato, spezzettate l'impasto, lavoratelo leggermente e poi con questo formate dei cilindri del diametro di circa 4 cm. Avvolgete i cilindri con la pellicola e rimetteteli in frigo per almeno 1 ora.
- Versate uno strato di zucchero semolato su un vassoio abbastanza grande. Togliete la pellicola dai cilindri di pasta e rotolateli nello zucchero, praticando una leggera pressione in modo che risultino ricoperti in modo uniforme.
- Usando un coltello a lama liscia ben affilato, affettate i cilindri in modo da ottenere dei dischetti dello spessore di ½ cm e adagiateli sulla placca ricoperta di carta da forno.
- Con l'aiuto di 2 cucchiaini appoggiate al centro di ogni disco una piccola quantità di confettura di lamponi, poi trasferite i biscotti in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 12 minuti circa e infine sfornateli. Aspettate che si siano intiepiditi, levateli dalla placca e fateli raffreddare su un piano. Quindi serviteli.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Invece dello zucchero semolato, ricoprite i rotoli con 40 g di zucchero di canna mescolato a 10 g di cacao amaro in polvere. Questi due semplici ingredienti renderanno i biscottini unici per il loro aroma.