



Dolcetti morbidi di mais e noci

28 Aprile 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
630K

NOTE
1 ORA E 30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

170 g di Farina di mais fioretto

130 g di Farina 0

120 g di Burro

100 g di Gherigli di noce

2 Uova

130 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

Latte

1/2 bustina di Lievito per dolci

Sale

PER LA COPERTURA

40 g di Gherigli di noce

40 g di Farina di mais

Preparazione

- Togliete il burro dal frigo una mezzora prima di iniziare e tagliatelo a dadini.
- Tritate le noci nel mixer con un po' di zucchero, in modo che si riducano a una farina grossolana.
- Setacciate la farina 0 e il lievito in una ciotola, unite la farina di mais, lo zucchero avanzato, le noci preparate, un pizzico di sale e mescolate con la frusta a mano.
- Aggiungete il burro, le uova, la scorza del limone grattugiata e iniziate a mescolare con le dita, fino a formare delle grosse briciole che compatterete velocemente. Il composto dovrà risultare piuttosto morbido, eventualmente unite del latte. Formate una palla, schiacciatela, ricopritela con la pellicola alimentare e trasferitela in frigo per circa un'ora.
- Tritate grossolanamente nel mixer le noci per la copertura e alla fine unite la farina di mais; mettete il composto in una ciotola larga.
- Ricavate dall'impasto tante palline della grandezza di una noce, rotolatele velocemente tra le mani e schiacciatele appena. Passatele nella 'farina' di mais e noci e appoggiatele via via sulla placca ricoperta di carta da forno, un po' distanziate tra loro, perché in cottura aumenteranno di volume. Lasciate la placca in frigo per 30 minuti.
- Cuocete i biscotti in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 15 minuti; poi sfornateli, aspettate qualche minuto e toglieteli con una spatola piatta. Appoggiateli su un piano e fateli raffreddare prima di gustarli.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se volete che questi dolcetti risultino più croccanti, fateli cuocere 3-4 minuti in più, ma fate attenzione che non si scuriscano in modo eccessivo.