

BISCOTTI SEMPRE FRESCI

Ingredienti

500 g di farina

125 g di fecola di patate

250 g di zucchero

100 g di strutto

2 uova grandi

1 busta di cremor tartaro pronto (o, se acquistato sfuso in farmacia, una dose per 500 g di farina)

latte (al bisogno)

scorza di un limone (oppure una bustina di vanillina)

1 pizzico di sale

Procedimento

Tritare la buccia di limone: 20 sec. vel. 7,

Aggiungere lo strutto,

le due farine e lo zucchero: 15 sec. vel. 6,

Aggiungere tutti ingredienti escluso il cremor tartaro e impastare: 30 sec. Vel 5,

Aggiungere il cremor tartaro e impastare nuovamente: 20 sec vel. 5,

L'impasto deve avere la consistenza di una pasta frolla (se necessario aggiungere qualche cucchiaio di latte.

Stendere la pasta e ricavare i biscotti con stampini della forma voluta.

Cuocere in forno preriscaldato: 180° per 20 min.

I biscotti si conservano in un vaso chiuso anche per un mese. A piacere si possono aggiungere all'impasto cacao, nocciole tritate, gocce di cioccolato.

BISCOTTI AL BURRO

Ingredienti

500 g di farina

150 g di zucchero

150 g di burro

latte circa 150 g

un pizzico di sale

2 cucchiaini di lievito in polvere

Procedimento

Nel boccale mettere tutti gli ingredienti lavorare per circa 30 secondi a vel. 5, Se necessario aggiungere ancora un po' di latte.

Versare l'impasto sulla base e compattarlo con le mani, dare la forma dei biscotti desiderata.

Mettere in forno caldo a 180° 20 minuti.

TARALLI

Ingredienti

700 g di farina
225 g di vino bianco
175 g di olio
1/2 cucchiaino di sale
pepe/peperoncino

Procedimento

Inserire nel boccale vino e sale: 20 sec vel 3,
Aggiungere la farina e l'olio e il pepe/peperoncino e fare andare circa 3 minuti vel spiga.

Siccome ne vengono tantissimi si può fare mezza dose e ridurre il tempo di impasto a 1 minuto e mezzo vel spiga.

Fare dei bastoncini come per gli gnocchi, tagliare ad un lunghezza desiderata e chiuderli ad anello per dare la classica forma del tarallo.

Infornare in forno caldo a 180° ventilato per 12-15 minuti.

TARALLI PUGLIESI

Ingredienti

300 g vino bianco
1 cucchiaino scarso di sale
125 g olio di oliva
750 g farina

Il procedimento:

inserire nel boccale vino e sale 2' 37° vel. 1

aggiungere olio e farina 40" vel. 5 e 1' vel. spiga.

dividere l'impasto in 3 parti uguali ed inserirle nel boccale uno alla volta con lame in movimento a vel. spiga.

lavorare ancora 1' vel spiga.

preparare i taralli di forma circolare, lessarli in abbondante acqua salata e con un po' di olio scolarli quando vengono a galla e appoggiarli su un panno asciutto.

il giorno dopo cuocerli in forno caldo 220° 30'.

Suggerimenti vorwerk: pesare la farina e tenere da parte. nel boccale vino e sale 2 min. 37° vel. 1. aggiungere l'olio e portare lentamente la vel. a 5 per 15 sec. dal foro del coperchio versare la farina nel boccale, poi portare la vel. su spiga e far lavorare per 2 minuti.