

BISCOTTI ALLE MANDORLE (CANTUCCI)

Ingredienti:

500gr. di farina 00,180gr. di burro, 250gr. di nocciole tostate,1 bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale, 4 uova, 350gr. di zucchero.

Preparazione:

mettere nel boccale tutti gli ingredienti tranne le nocciole ed impastare per 30/40sec.a vel. 5/6. spegnere e mettere l'impasto sul piano di lavoro, aggiungere le nocciole, amalgamandole per bene, formare dei piccoli filoncini e metterli in una teglia coperta con carta forno, ed infornare ad una temperatura di 160° per circa 20' fino a colorazione. Si sfornano e ancora caldi si tagliano come i cantucci, si reinfornano per farli asciugare e dorare.

N.B. Le nocciole vanno tostate in forno a120° per 7'.

N.B. L'impasto risulta piuttosto morbido ma è così che deve venire.

AMARETTI AL CAFFÈ

Ingredienti:

Dosi per una confezione di amaretti medi:

250 g di ricotta fresca

3 tazzine di caffè

1 cucchiaio di liquore al caffè

Procedimento:

Inserire nel boccale la ricotta e il liquore al caffè 40 sec. vel. 3/4 e quando la crema è ben amalgamata porla in frigorifero.

Intingere gli amaretti molto velocemente nel caffè.

Spalmare gli amaretti con un velo di crema e unirli a due a due (sandwich).

Procedere fino al termine della crema, porre i dolcetti in frigorifero.

Servirli ghiacciati.

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 cucchiani di lievito in polvere

Preparazione:

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.

BISCOTTI SEMPRE FRESCHI

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

Preparazione:

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 cucchiaino 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 LIMONE

Ingredienti:

100 g di burro ammorbidito

125 g di zucchero

scorza grattugiata di 1 limone

1 uovo

4 cucchiaini di succo di limone

350 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 cucchiaino di latte

zucchero a velo, da spolverizzare

Preparazione:

Inserire nel boccale lo zucchero e la buccia di limone vel. turbo, 20/30 sec.

Aggiungere il burro e lavorare per 40 sec. vel. 4/5 finchè il tutto non diventa chiaro e spumoso.

Aggiungere l'uovo e il succo di limone un pò alla volta, 40 sec. vel.4. Aggiungere la farina, il lievito e il latte. 50 sec. vel. 4/5, fino ad ottenere un impasto soffice.

Mettere l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e dividetelo in circa 50 parti uguali.

Formate con ciascun pezzo di impasto un salsicciotto e modellatelo a forma di S.

Disponete i biscotti sulle placche e cuocete in forno preriscaldato a 160° per 15- 20 min.

Trasferiteli delicatamente su una gratella metallica e lasciateli raffreddare completamente.

Spolverizzate con zucchero a velo e servite.

VARIANTE : Potete dare ai biscotti anche altre forme per esempio lettere dell'alfabeto o disegni geometrici.

BISCOTTI AL MIELE

Ingredienti:

500 g di farina 00

180 g di zucchero

25 g di miele

120 g strutto

100 g di uova

30 g di tuorlo

50 g di latte

scorza di 1 limone

una bustina di lievito

un pizzico di sale

zucchero semolato per decorare

Preparazione:

Tritare la scorza di limone: 30 sec. vel. 7.

Aggiungere il latte, il lievito, lo zucchero, le uova, i tuorli, il miele, lo strutto, mescolare: 1 min. vel. 5,

Unire farina e sale, impastare: 6 min. vel, Spiga.

Togliere l'impasto dal boccale e lasciare riposare per un giorno in frigorifero.

Aiutandosi con un po' di farina formare dei cilindri ed appiattirli leggermele con l'apposito matterello rigato.

Tagliare i biscotti della lunghezza di circa 8-10 cm.

Spolverizzare con zucchero semolato e infornare in forno preriscaldato a 250° per 5 min.