

I Biscottoni di Charles

Ed eccovi i biscottoni. Eh si, proprio dei biscotti di dimensioni giganti e aromatizzati alla vaniglia, limone e arancia. Un trio di aromi che li rende davvero deliziosi e che rimangono buoni per giorni e giorni, grazie soprattutto alla presenza dell'ammoniaca per dolci. La ricetta che vi propongo è per un kilo di biscottoni. ☐

Ingredienti:

- 1 kg di farina 00
- 270 grammi di zucchero semolato
- 250 grammi di margarina
- 6 uova intere
- 1 scorza grattugiata di un limone
- 1 arancia spremuta
- 1 bustina di vanillina
- 1 fialetta di aroma vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di ammoniaca per dolci (*disciolta in un pò di latte*)

Procedimento:

Prendete una ciotola abbastanza grande e versateci la farina, lo zucchero, la vanillina, la bustina di lievito. Mescolate le polveri per bene.

Incorporate il resto degli ingredienti iniziando dalle uova. Per ultimo versateci l'ammoniaca per dolci disciolta in un pò di latte.

Impastate cercando di amalgamare tutti gli ingredienti. Su un tavolo infarinato stendete la pasta lasciandola un pò alta. Tagliatela formando dei rombi o comunque forme irregolari (ved. foto copertina).

Rivestite una teglia con carta da forno e adagiatevi i biscottoni. Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti. Lasciateli raffreddare prima di servirli.

I biscottoni si conservano per giorni. Possono essere conservati in una busta di carta (tipo quelle per il pane) oppure in un contenitore di plastica con coperchio.

...

Charles