“Le Macine” del Mulino Bianco (la ricetta)

E dopo il successone degli “Abbracci” eccomi con un altro grande classico della Mulino Bianco (Barilla), i biscotti “le Macine”.
Friabilissimi biscotti secchi alla panna da immergere nel latte caldo o nel tè per una colazione super e soprattutto home-made. Quanti di voi hanno mai pensato di produrli da sé? Oggi potete provare a farli, seguendo la ricetta che ho voluto sperimentare prima di condividerla con tutti voi.

La ricetta è davvero semplice in quanto non prevede particolari passaggi. Tutti gli ingredienti vengono impastati insieme (all in once). Per creare le macine potete utilizzare un bicchiere non troppo largo e un beccuccio da sac à poche per la foratura.

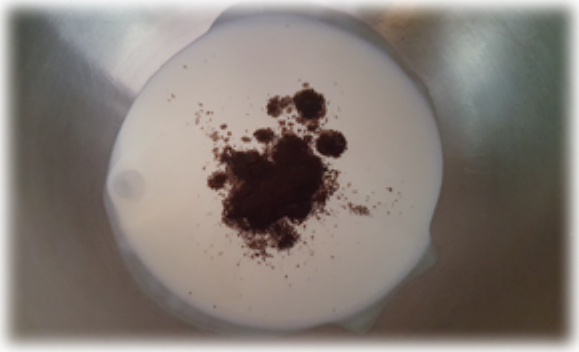
Le Macine possono essere conservate in una scatola di latta per settimane. Sono davvero soddisfatto della riuscita di questi biscotti!

Ingredienti:

- 500 gr di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito
- 150 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 50 gr di fecola di patate
- 2 tuorli d’uovo
- 50 gr di panna liquida (quella da montare per intenderci)
- un pizzico di sale fino
- una bustina di lievito per dolci (16 gr)
- un cucchiaino di estratto di vaniglia in semi o 1 bustina di vanillina

Preparazione:

In una ciotola mettete la panna con l’aroma e mescolate.



Ora aggiungete i tuorli e continuate a mescolare per omogenizzare. Aggiungete il burro e il sale e mescolate per bene. Adesso aggiungete i restanti ingredienti: farina, fecola e lievito.

Impastate accuratamente il tutto e mettete la pasta a riposare in frigorifero per mezz’ora.



Nei periodi freddi potete evitare questo procedimento ed iniziare subito a lavorarla. L’impasto delle macine vi risulterà più asciutto rispetto a tanti altri impasti per biscotti.

Stendete la pasta con il mattarello a 7-8mm di spessore e formate i biscotti utilizzando un bicchiere. Per forarli potete utilizzare un beccuccio per sac à poche.



Distribuite i biscotti su una teglia rivestita con la carta da forno e cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. I biscotti saranno pronti appena iniziano a dorare leggermente. Toglieteli subito dal forno e lasciateli raffreddare completamente per assaporarli a pieno.

…

Alla prossima ricetta.
Charles