

Biscotti al Vincotto (o al Marsala) con Pinoli, Mandorle e Uva Sultanina

Questo tipo d'impasto per biscotti non prevede uova ne burro e risultano friabili e gustosi. Mi erano piaciuti così tanto che non potevo non postare la ricetta. Papà ne va ghiotto!!! Insomma, qualsiasi sia il vino liquoroso che andrete ad utilizzare questi biscotti vengono davvero bene e sono di una bontà strepitosa, grazie anche alle reazioni chimiche e alla fermentazione favorita dall'alcol. Quest'ultimo rafforza anche l'azione lievitante sprigionando gas. I biscotti risultano leggeri ma molto sostanziosi.

Ingredienti:

Suggerimento: per questo tipo d'impasto potete utilizzare uno dei seguenti: Marsala, Vincotto, Passito di Pantelleria. Nel mio caso, essendo sprovvisto del vincotto, ho utilizzato il Marsala.

- 1 bicchiere di olio di mais o girasole
- 1 bicchiere di zucchero demolito
- 1 bicchiere di Marsala
- 1 bicchiere di uva sultanina
- mezzo bicchiere di pinoli
- 50 gr di mandorle sgusciate e affettate (le vendono già affettate)
- 2 gr di sale
- 500~600 gr di farina 00 (la quantità della farina varia in base alla dimensione del bicchiere in uso. Controllando l'impasto, se risultasse troppo molle aggiungeteci dell'altra farina ma senza esagerare)
- 1 bustina di lievito per dolci vanigliato
- zucchero a velo vanigliato q.b. (per spolverarli)

Procedimento:

In una ciotola capiente versate l'olio e il Marsala e mescolate.



Ora aggiungete la frutta secca, il sale e mescolate.



Infine aggiungete la farina setacciata con il lievito ed iniziate ad impastare con cura. Se l'impasto risultasse troppo molle aggiungeteci dell'altra farina ma senza abusarne. L'impasto dovrà risultare lavorabile per formare i biscotti.

Rivestite una teglia da forno con della carta oleosa. Strappate l'impasto in piccoli pezzi e distribuiteli sulla teglia tenendoli distanziati. Non arrotondateli troppo perchè devono comunque mantenere il loro aspetto rustico.



Cuocete i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti ma controllandone sempre la cottura. Appena risultano belli bruni toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare prima di cospargerli con lo zucchero a velo vanigliato.

...

Charles