

Biscottini all'Arancia e Nocciola

Avendo in casa tanta nocciola mi è venuta voglia di realizzare dei biscottini. Fra quei pochi frutti che si sposano bene con la nocciola ho scelto proprio l'arancia, ovviamente biologica poiché si va ad utilizzare la sua buccia ed evitando così di mangiare del cibo trattato chimicamente. Questa ricetta è puramente inventata. Ho cercato di dare ariosità e friabilità all'impasto ottenendo così dei leggerissimi "spumini". Il risultato è sorprendente. Dei biscotti davvero buoni e soprattutto semplicissimi da realizzare.

Per questa ricetta vi occorrerà una sac à poche grande ed una punta (beccuccio) a stella larga.

Ingredienti:

- 160 gr di burro ammorbidito
- 1 uovo intero
- 160 gr di zucchero a velo + 20 gr di zucchero semolato
- 180 gr di farina 00
- 90 gr di farina di nocciole (non troppo fine)
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- la scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 2 gr di sale

Preparazione:

In una planetaria con gancio frusta oppure in una ciotola capiente con le fruste elettriche montate il burro con lo zucchero fino a spumare.



Incorporate anche l'uovo e continuate a montare per qualche minuto.

Spegnete la macchina e aggiungete la scorza dell'arancia, la vaniglia e il sale e mescolate con un cucchiaio per amalgamare il tutto.



Aggiungete la farina di nocciole granulosa e mischiate bene. Infine aggiungete la farina. Ottenete così un'impasto molle ed omogeneo.



Con una sac à poche ed un beccuccio a stella larga formate i vostri biscottini sulla teglia rivestita con carta forno e ben

distanziati tra loro. Se volete biscotti più grossi adoperate un beccuccio più grande.

Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Controllate sempre la cottura.

Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente. I biscottini tenderanno ad indurirsi/asciugarsi col tempo.

Si conservano per giorni chiusi in un barattolo di vetro o scatola di latta/alluminio.

Charles.