

Squadratini all'avena e arancia candita

Vi presento gli "Squadratini", dei leggeri e golosi biscotti d'avena, aromatizzati con il liquore Grand Marnier e pezzettini di arancia candita. Una ricetta ideata per caso, pensando con nostalgia al profumo aromatizzante delle arance.

Devo dire che fanno proprio una bella squadra questi squadratini.

Eccovi la mia ricetta semplice e veloce.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina d'avena
- 180 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero grezzo di canna
- 100 grammi di burro fuso
- 2 uova
- un pizzico di lievito per dolci
- liquore Grand Marnier
- arancia candita in pezzetti

Procedimento:

Per prima cosa ponete in una ciotolina l'arancia candita con il liquore Grand Marnier e lasciatele macerare per almeno un'ora.

Prepariamo l'impasto. In una ciotola versate la farina d'avena, la farina 00, lo zucchero di canna, il lievito setacciato e mescolate con una frusta.

Adesso aggiungete le due uova, il burro fuso e 2 cucchiaini di liquore Grand Marnier. Impastate per bene il tutto.

Stendete la pasta con il mattarello cercando di lasciarla alta

almeno un centimetro.

Tagliate la pasta con uno stampino rettangolare ad espulsione e posizionate i vostri biscotti così ottenuti su una teglia con carta da forno. Sopra i biscotti spargete dello zucchero di canna ed infine prendete l'arancia candita che avevate lasciato macerare nel liquore e versatela sopra ad ognuno.

Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 25/30 minuti e comunque controllandone la cottura; dovranno risultare asciutti.

Suggerimenti:

Nel periodo delle arance potete inserire nell'impasto anche la scorza grattugiata di mezza arancia.

Al posto della farina 00 potete utilizzare la farina di riso.

...



Charles