

I biscotti "ESSE"

I biscotti ad "Esse" sono semplici e veloci da preparare. Semplici ingredienti per ottenere degli strepitosi e friabili biscotti. Uno tira l'altro!

Ingredienti:

- 150 gr di farina 00
- 50 gr di farina di riso
- 100 gr di fecola di patate
- 125 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 uovo intero
- 150 gr di burro ammorbidito di buona qualità (tipo Lurpak classico)
- 1 gr di sale
- 1/4 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia (o pasta aromatica)
- cioccolato fondente q.b. per la copertura

Procedimento:

In una ciotola capiente versate e mescolate tutti gli ingredienti secchi. Ora aggiungeteci quelli umidi ed iniziate ad impastare. Il composto vi risulterà molle ma ciò è voluto. Prendete una sac à poche con beccuccio grande a stella e riempitelo con la pasta molle.

Su di una teglia rivestita con carta forno oppure utilizzando, come nel mio caso, un tappetino microforato in silicone, formate i biscotti ad "esse" e ben distanziati fra loro.



Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente.



Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde. Prendete i biscotti e pucciateli per metà nel cioccolato. Scolateli bene ed adagiateli sul tavolo sopra della carta forno o alluminio. Lasciate che il cioccolato si indurisca e potete servirli.



Alla prossima.

Charles