

I Ritornelli (Mulino Bianco)

Altra strepitosa ricetta per realizzare in casa uno dei biscotti della Mulino Bianco ideale non solo per la prima colazione ma anche come sfiziosità da gustare ad ogni momento della giornata. Un unione di aromi, quello della mandorla e del cacao legati da una friabile pasta frolla. Questa è una versione con una pasta tirata più sottile (voluta), ma potete tranquillamente farli più spessi risultando così più simili agli originali.

Ingredienti:

- 190 gr di farina 00
- 180 gr burro morbido
- 90 gr zucchero a velo vanigliato
- 1 uovo medio
- 70 gr farina di mandorle fine
- 100 gr amaretti secchi (polverizzati finemente)
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 10 gr di fecola di patate
- 15 gr cacao amaro
- 2 gr di sale fino

Procedimento:

Lavorate il burro con lo zucchero a velo adoperando delle fruste elettriche oppure nella planetaria fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungeteci l'uovo e continuate a lavorare il tutto sempre con le fruste elettriche oppure nella planetaria ma con il gancio "foglia".



In un'altra ciotola mescolate la farina 00, quella di mandorle, quella di amaretti (semplicemente tritandoli finemente), il lievito ed il sale.



Aggiungete questa miscela di farine al composto di prima e lavorate il tutto fino ad ottenere una pasta che andrete a pesare e a dividere in due ciotole separate.



In una ciotola aggiungerete il cacao amaro, mentre nell'altra la fecola di patate. Amalgamate il tutto fino ad ottenere due paste, una al cacao e l'altra neutra.



Utilizzando due sac à poche con beccuccio dentato di media dimensione create delle strisce alternate di pasta al cacao e neutra sopra un foglio di carta forno. Poi cercate di allinearle ed unirle il più possibile. Ora tagliate delle strisce per il lungo e poi lateralmente cercando di ottenere dei rettangolini di due pezzi di pasta al cacao e due di quella neutra.





Aiutandovi con un coltello posizionate distanziati e con delicatezza i Ritornelli su di una teglia rivestita con della carta forno. Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 175° C per circa 13 minuti.



A cottura ultimata, prelevateli dal forno ed attendete 10 minuti prima di adagiarli su di una gratella.



Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli. I vostri Ritornelli sono pronti e perfetti per la prima colazione!

Alla prossima strepitosa ricetta firmata Mulino Bianco.

Charles