

BISCOTTI (ricetta base)

INGREDIENTI: per 2 Kg.

- gr. 200 Farina Biaglut. (Plasmon)
- gr. 150 Farina Nutricia (Glutafin)
- gr. 150 Farina Mix C (Schar)
- gr. 150 Farina per pane e pasta (Schar)
- gr. 150 Fecola di patate pane degli Angeli
- 2 buste polvere lievitante pane degli Angeli
- gr. 400 di zucchero
- n. 6 uova intere
- gr. 150 burro
- gr. 100 Margarina
- n. 2 Buste di vanillina
- gr. 200 panna per dolci
- gr. 100 latte o q.b.
- Buccia d'arancia grattugiata
- Buccia di limone grattugiata da unire alla fine da utilizzare per i buccellati

PROCEDIMENTO:

Mettere insieme in una ciotola gli ingredienti dell'impasto base ad eccezione del latte che va unito poco per volta, dopo aver mescolato bene tutti gli ingredienti. Versare il composto in una impastatrice, o se non la si possiede lavorate con le mani aggiungendo poco per volta il latte fino ad ottenere un impasto omogeneo. A questo punto se si desiderano biscotti al cioccolato si aggiunge il cacao e si procede a dare la forma desiderata, magari con delle formine. Qualora durante la lavorazione l'impasto si presenta difficile da manipolare ungersi le mani con l'olio. L'impasto base può essere usato anche per le crostate. Aggiungere l'uva passa i pinoli o qualsiasi ingrediente sia gradito tra quelli elencati. Se si desiderano semplici, spolverarli di zucchero e procedere alla cottura. Riscaldare il forno per 10 minuti prima di infornare a una temperatura di 180-200 °C. Sulla base del forno porre una teglia con dell'acqua per evitare che l'eccessivo calore possa bruciare i biscotti, il tempo di cottura è di 15-20 minuti.

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE A PIACERE

1 bustina di cacao amaro, o 2 cucchiaini di marmellata, o 4 cucchiaini di cocco secco, o 1 cucchiaino di polvere d'anice oppure essenza d'anice, o 100 gr. di uva sultanina o 100 gr. di pinoli.