Biscotti integrali
 Inviato da Patty
Oltre che buoni e belli, anche sani!!
Biscotti impastati con il cruschello.
Ingredienti:
 - 400 gr cruschello (la parte più fine della crusca)
 - 200 gr farina
 - 250 gr zucchero
 - 150 gr burro ammorbidito
 - 1 bustina di lievito
 - 3 uova
Preparazione:
Per questa lavorazione io mi faccio aiutare dalla pastamatic ma è ovvio che si può impastare tranquillamente anche
senza. Mischiare cruschello, farina, lievito e zucchero. Mettere sulla spianatoia, fare la fontana, unire il burro spezzettato,
le uova e impastare con le mani fino ad avere un bell'impasto.
Con questa pasta si possono fare varie cose:
Sempre con la pastamatic si possono ottenere dei biscotti con la forma tipo "crumiri". Si preparano, si sistemano sulle
plance da forno ricoperte dell'apposita carta e si cuociono per 10' a 180°
Per degli ottimi biscotti farciti procedere così. Tirare la pasta col matterello e ricavare vari biscotti con gli appositi stampini.
Una volta cotti (come i precedenti) si possono unire a due a due con un cuore di cioccolato spalmabile e cospargere con
zucchero a velo
Infine tengo a segnalare che anche le raviole con questo impasto sono ottime. Farcendole con le marmellate a voi più
gradite e prolungando la cottura a 15/20 minuti.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:50