

## *Biscotti per tutte le occasioni*

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

### Obiettivi del corso:

- Preparazione impasti
- Lavorazione e farcitura dei vari Biscotti

### Contenuto del corso (*indice*):

- |    |                                |                 |
|----|--------------------------------|-----------------|
| 1. | “Biscotti alle nocciole”       | <i>pag. 2</i>   |
| 2. | “Brutti e Buoni”               | <i>pag. 2</i>   |
| 3. | “Mirois”                       | <i>pag. 3</i>   |
| 4. | “Nodi al cioccolato e arancia” | <i>pag. 3-4</i> |



## 1. “Biscotti alle nocciole”

### 1.1 *Ingredienti:*

- 30g farina
- 250 g zucchero
- 300g nocciole macinate
- 3pz uova
- 1pz limone
- 3 cucchiari di amaretto di “Saronno”
- Nocciole intere (per guarnire)
- Pizzico di sale



### 1.1 *Preparazione*

- Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare (l'impasto dovrà risultare “appiccicoso”).
- Far riposare per almeno ½ ora l'impasto, in frigo.
- Formare tante palline della grandezza di circa una noce, e guarnirle con una nocciola, schiacciandola leggermente nella pasta
- Cuocere per 20 min. a 200°C nel forno preriscaldato.

## 2. “Brutti e Buoni”

### 2.1 *Ingredienti:*

- 220g farina
- 100g burro
- 100 g zucchero a velo
- 80g datteri snocciolati
- 60g gherigli di noci
- 3 cucchiari di latte
- ½ bustina di lievito in polvere
- Pizzico di sale



### 2.2 *Preparazione*

- Tritare i datteri e mescolarli con la farina, aggiungere il lievito, il sale, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, lo zucchero, i gherigli di noci, lo zucchero e il latte.
- Impastare il tutto in modo da ottenere un composto piuttosto denso.
- Con l'aiuto di due cucchiaini formare una quarantina di mucchi di impasto della grandezza di una noce.
- Cuocere per ca. 10 min. a 200°C nel forno preriscaldato.

### 3. “Mirois”

#### 4.1 *Ingredienti:*

- 350g farina
- 250g burro o margarina
- 125 g zucchero
- 1 bianco d'uovo
- 3 cucchiaini di zucchero vanigliato
- ½ limone (buccia)
- Pizzico di sale

#### 3.2 *Preparazione*

- Battere il burro a “schiuma”, aggiungere *via-via* lo zucchero, sale e zucchero vanigliato, la buccia grattugiata di un ½ limone, non che il bianco d'uovo leggermente sbattuto e mescolare bene gli ingredienti.
- Setacciarvi sopra la farina e formare subito una pasta omogenea.
- Avvolgere in una carta di pellicola trasparente e far riposare in frigo per almeno 2 ore.
- Spianare la pasta (ca. ½ cm) e con l'aiuto di formine per biscotti, intagliare a fantasia.
- Cuocere per ca. 5 min. a 180°C in forno preriscaldato. (controllare che il biscotto rimanga color chiaro)

### 4. “Nodi al cioccolato e arancia”

#### 4.1 *Ingredienti:*

- 450g farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 180g burro o margarina
- 100 g zucchero
- 1 uovo
- 150g di cioccolato fondente
- ½ limone (buccia)
- Scorza d'arancia grattugiata
- Pizzico di sale

#### 4.2 *Preparazione*

- Setacciare la farina il lievito e il sale in una ciotola. Lavorare il burro e lo zucchero in una terrina con uno sbattitore elettrico ad alta velocità fino ad ottenere una crema.
- Incorporate l'uovo, senza mescolare troppo. Grattugiate 60g di cioccolato e unitelo al composto. Aggiungete la scorza d'arancia.
- Incorporate gli ingredienti secchi, fino ad ottenere una pasta morbida.
- Rovesciatela su una superficie leggermente infarinata e lavoratela fino a quando sarà liscia.

- Formate dei rotolini di pasta lunghi 20 cm, piegateli a metà e intrecciateli unendo le estremità. Trasferirli sulla piastra da forno precedentemente preparata con carta oleata e disponeteli a 5cm l'uno dall'altro, fateli cuocere per 10/12 min. a 180°C fino a quando non saranno consistenti. Poneteli a raffreddare su una griglia.
- In un pentolino fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Immergete la parte superiore dei biscotti e lasciateli raffreddare per 30 min.



*Buon appetito!*