

BISCOTTI CON FARINA DI FUMETTO



Preparazione

In una ciotola capiente unire le farine con lo zucchero, il sale e l'aroma. Aggiungere alla miscela il burro ammorbidito e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo (eventualmente aggiungere le gocce di cioccolato o di frutti di bosco). In un recipiente a parte far sciogliere l'ammoniaca per dolci nel latte precedentemente intiepidito. Aggiungere latte e ammoniaca nell'impasto, mescolare velocemente. Versare il composto ottenuto in una spianatoia e lavorare velocemente il tutto, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo (eventualmente aggiungere latte).

Formare filoncini dello spessore desiderato e tagliare dischetti della lunghezza desiderata.

Passare i dischi ottenuti sullo zucchero e disporre sulla teglia a una distanza di circa 3cm l'uno dall'altro.

Infernare subito e lasciare cucinare a 180°C per i primi 15 minuti e successivamente a 160°C per altri 15 minuti. All'inizio della cottura si sentirà l'odore di ammoniaca che comunque con la cottura evapora fino a dissolversi.

Se all'interno risultano morbidi significa che si deve prolungare il tempo di cottura, fino a quando all'interno sono cotti.

I tempi sono indicativi, dipendono dallo spessore del dischetto

Ingredienti

- 750 g. di farina di fumetto
- 250 g. di farina "00"
- 300 g. di zucchero
- 200 g. di burro
- Un pizzico di sale
- Aroma limone
- 250 ml di latte tiepido (q.b.)
- 20g. di ammoniaca per dolci
- (gocce di cioccolato o di frutti di bosco a piacere)