

I Biscotti di San Valentino

Con Farina Isola Pagani
La1803 Tipo 1 Media
da Filiera Controllata

PMOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.


**ISOLA
PAGANI**
LA NOSTRA FILIERA
100% ITALIANA

Ingredienti:

Farina Tipo 1 Media La1803: 390g
Burro: 345g
Zucchero di canna fine: 210g
Farina di nocciole: 210g
Tuorli d'uovo: 3
Scorza di mezzo limone
Punta di 1 cucchiaino di cannella
Mezzo cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale

Per la farcitura:

Confettura di frutti rossi

Per la decorazione:

Zucchero a velo

Procedimento

Questa ricetta può essere seguita sia utilizzando la planetaria che utilizzando le fruste elettriche oppure il classico cucchiaino di legno seguendo i medesimi passaggi. In una ciotola capiente miscelare burro a temperatura ambiente e zucchero, una volta ottenuto un composto omogeneo aggiungere la farina di nocciole e poi i tuorli d'uovo e continuare a miscelare.

Quando il composto è omogeneo aggiungere i restanti ingredienti ed impastare il minimo indispensabile fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Far riposare l'impasto in frigorifero avvolto nella pellicola per 1 ora.

Stendere l'impasto con altezza 5mm e tagliare le forme a cuore. Noi abbiamo usato un coppapasta di 8cm di altezza.

Ogni biscotto è formato da una base che andrà messa su una teglia con carta da forno ed infornata separatamente dalla parte superiore a cui andrà tagliato un cuore più piccolo nel centro e solo successivamente posizionato sulla teglia con carta da forno e infornato.



Leggi online

I biscotti cuociono a 180°C, le basi per 12 minuti circa e la parte superiore con il buco a forma di cuore per 10 minuti circa.

Una volta freddi stendere sulla base inferiore la confettura di frutti rossi, zuccherare la superficie della parte superiore (quella con il buco a forma di cuore) ed assemblare il biscotto.

Così otterremo un biscotto di San Valentino farcito ai frutti rossi.

