



Biscotti “Fufignadi”



Ingredienti

Zucchero di canna o integrale	200 gr
Burro ammorbidito o olio	160/200 gr
Uova	5/6 grandi
Sale	q.b. (1 pizzico per uovo)
Aroma naturale a piacere (buccia di arancia/limone, vaniglia, cannella, zenzero, cocco)	q.b.
Farina integrale di grano tenero	1 Kg
Bicarbonato di sodio	8 gr
Aceto di mele o succo di limone	q.b. per provocare la reazione del bicarbonato
Acqua tiepida/uovo sbattuto	Se necessario per ammorbidire l'impasto, qualora risulti troppo sodo
Cottura	180 °C in forno statico per 20 minuti

Procedimento

1. Versare lo zucchero in una ciotola capiente.
2. Unire il burro ammorbidito e mescolare bene sino ad ottenere un composto cremoso e ben montato
3. Aggiungere le uova (una alla volta), il sale, l'aroma e mescolare bene
4. Unire al composto la farina e praticare una cavità al centro
5. Versare il bicarbonato nella cavità della farina, l'aceto/succo di limone (il bicarbonato inizierà a produrre schiuma)
6. Mescolare velocemente la farina ed impastare con le mani fino ad ottenere un composto vellutato, non appiccicoso, né troppo sodo. Se disponete di una ciotola molto capiente, l'operazione di impasto può essere eseguita al suo interno, senza dover sporcare il piano di lavoro
7. Far riposare in frigo per 10/15 minuti (non di + altrimenti si svilupperà una maglia glutinica che renderà i biscotti



il laboratorio

Biscotti “Fufignadi”

gommosi anziché friabili)

8. Togliere l'impasto dal frigo e togliere grossolanamente dei pezzetti di pasta che posizionerete su una teglia rivestita di carta da forno. Se non volete sporcarvi le mani, potete aiutarvi con 2 cucchiaini da the
9. Infornare in forno statico a 180 °C per circa 20 minuti e comunque finché risultano dorati. Per completare la cottura di tutto l'impasto ci vorranno parecchie teglie.
10. Una volta sfornati, lasciateli raffreddare in una capiente ciotola, coperti con un panno pulito
11. Quando saranno freddi, riponeteli in un vaso di vetro o in una scatola di latta. Si conservano per mesi

Consigli

Sono biscotti semplici, impastabili dentro una terrina capiente, senza dover sporcare un piano di lavoro.

Lo stesso impasto può essere usato per fare biscotti di Natale (con le formine).

L'impasto può essere reso più goloso aggiungendo a piacere:

- uvetta ammorbidita e asciugata
- gocce di cioccolato e buccia grattugiata di arancia
- nocciole o mandorle tostate, tritate grossolanamente.

La farina può essere sostituita con:

- farina di riso
- farina di grano saraceno integrale
- farina di Timillia (CONSIGLIATISSIMA per la fragranza)
- ogni altra farina che stuzzichi la vostra curiosità