

Biscotti classici

Una frolla di base per fare i biscotti, da gustare al naturale oppure da decorare con glassa o pasta di zucchero. Sono senza lievito quindi rimangono belli croccanti e non si gonfiano in cottura.



Ingredienti:

- 200 gr farina 00
- 100 gr farina 0
- 100 gr di zucchero a velo
- 150 gr di burro
- 1 uovo medio
- un pizzico di sale
- la buccia grattugiata di 1 limone

Setacciare la farina e unirla allo zucchero. Unire il sale, la buccia di limone, l'uovo intero e il burro freddo, a pezzetti piccoli. Lavorare velocemente con le mani o frullare in planetaria, fino a quando l'impasto sarà ben liscio; compattare velocemente con le mani, stendere formando un panetto alto massimo 1 cm, coprire con la pellicola e mettere in frigorifero per almeno 2 ore.

Stendere la pasta in una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore, ricavare i biscotti con gli stampini, e porre su una teglia unta, o ricoperta di carta da forno.

Passare nuovamente in frigorifero per un'altra mezz'ora (o 15 minuti in freezer); in questo modo i biscotti mantengono la forma in cottura.

Cuocere in forno a 170° per 15 minuti.



NOTA: potete usare gli stampini tagliabiscotti classici, oppure gli **stampini ad espulsione** che si trovano in commercio per il cake design. Sono concepiti per le forme di pasta di zucchero ma funzionano ottimamente anche per i biscotti. Ne esistono di mille tipi, soggetti e dimensioni. Sono molto comodi da usare ed in più imprimono anche un disegno sulla parte superiore del biscotto.

Qui ho utilizzato un set per bambini, composto da camioncino, elicottero e trenino. Si usano come un normale tagliabiscotti, premendo sulla pasta fino a tagliarla del tutto. Dopodichè, prima di rimuovere il biscotto dalla sfoglia, con una piccola pressione del pistone si imprime il disegno.



Poi si solleva lo stampino rimuovendo il biscotto, e premendo nuovamente lo stantuffo la pasta esce e si stacca facilmente, cadendo sulla lastra del forno.

Avendo lo stantuffo ad espulsione non è necessario infarinare lo stampino prima di premere.

Se invece usate un tagliabiscotti senza stantuffo, passatelo in un po' di farina ogni volta per fare in modo che il biscotto si stacchi subito,