

Macine del Mulino Bianco

Ecco uno dei biscotti forse più famosi del Mulino Bianco, le Macine alla panna. Da piccolo era di sicuro il mio preferito, e ancora oggi mi impongo di non comprarli quasi mai altrimenti...



Sul sito web di Mulino Bianco sono presenti tutte le ricette “versione casalinga” dei loro biscotti, così ho voluto provare questa. E’ velocissima da fare e il risultato è davvero interessante.

Perchè non provate quella dei vostri preferiti?

Ingredienti per circa 50 biscotti:

- 500 gr farina 00
- 50 gr fecola di patate
- 150 gr zucchero a velo vanigliato
- 100 gr margarina
- 100 gr burro
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina lievito per dolci
- 5 cucchiaini panna fresca

In una ciotola versare le farine, lo zucchero a velo, una generosa presa di sale e il lievito. Mescolare molto bene fino ad uniformare. Pesare burro e margarina e ridurli a cubetti.



Trasferire nella ciotola di una planetaria ed aggiungere l'uovo e la panna. Unire anche il burro e la margarina. Avviare la macchina alla minima velocità possibile, e lavorare solo finché l'impasto non si compatta. Se procedete a mano, incorporare l'uovo e la panna mescolando con una mano, poi aggiungere burro e margarina e cominciare ad impastare, prima rompendo i cubetti di burro insieme alla farina con la punta delle dita, poi schiacciando l'impasto nel cavo di una mano. Ad un certo punto l'impasto inizierà a compattarsi da solo fino a diventare liscio e morbido.

Trasferire sul piano di lavoro, sopra un foglio di carta da forno leggermente infarinato, e lavorare brevemente dando con le mani la forma di un panetto rettangolare.



Appoggiare sul panetto un secondo foglio di carta forno e, usando il mattarello, spianare la pasta fino ad uno spessore di circa 7 mm. Cercare di livellare bene per non avere parti troppo spesse ed altre troppo sottili, altrimenti i biscotti si cuoceranno in modo non omogeneo.

Per ricavare i biscotti ho usato dei coppapasta tondi di diametro 5 cm (per il biscotto) e 1 cm (per il foro). La pasta è piuttosto elastica quindi i biscotti si lavorano molto bene

e mantengono la forma.



Trasferire ad uno ad uno i biscotti sulle teglie del forno (a me ne sono servite tre), e via via reimpastare i ritagli fino a terminare tutti i biscotti.



Cuocere in forno statico a 180° per 14-15 minuti, finché i biscotti non iniziano solo leggermente a colorare (devono restare praticamente bianchi).

Sfornare, lasciare raffreddare sulle lastre del forno e, solo una volta ben freddi, conservare in una scatola a chiusura ermetica o un sacchetto per alimenti per circa 1 settimana (o finché non ve li mangiate tutti, nel mio caso fino alla colazione del giorno dopo!).