Biscotti con farina di castagne, riso e zucchero muscovado: let me smile!



Di farina nel sacchetto n'è avanzata in quantità ci vorrebbe qualche idea…oh perbacco che si fa? D'imburrare la tortiera oggi voglia non ne ho mr cake m'ha già aiutata,

Allor sei pronta a cominciare?
Forza dai facciamo in fretta
c'è una piccola sorpresa qui già pronta che ti aspetta.
Dal sorriso al broncio scuro con un click io passerò
ma pur sempre volentieri allo sgranocchio cederò.

E se con dei bei colori mi vorrai poi decorare impasta il doppio, non sbagliare... tutti mi vorran mangiare"

Tralasciando la descrizione della cucina reduce dall'impresa "decorazione (uhhhhh parolone!) a colori" (per la serie "come trasformare un mezzo albume in un'arma di distruzione di massa!") e delle scene fantozziane per formare 4 conetti di carta forno che mi hanno tenuta impegnata ben 20 dico 20 minuti (roba che la mia "nipotina di 4 anni" ne avrebbe fatti il doppio in un quarto del tempo, sono sicura!!!!) è stato proprio un bel pomeriggio.

SMILE and LIFE WILL SMILE ^_^



BISCOTTI CON FARINA DI CASTAGNE, RISO E ZUCCHERO MUSCOVADO

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 60 minuti

Porzioni 5-6 persone

Ingredienti per circa 25 biscotti

- 125 gr di farina di riso
- 75 gr di farina di marroni (o di castagne)
- 25 gr di amido di mais
- 75 gr di zucchero muscovado (per me Mauritius Muscovado BRONsugar di D&C)
- 1 uovo
- 80 gr di burro
- ½ cucchiaino di lievito

• sale

Procedimento

- 1. Lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungere l'uovo leggermente sbattuto e lasciar assorbire.
- 2. Unire quindi le farine setacciate insieme con il lievito e lavorare velocemente compattando il tutto.
- 3. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo almeno un'ora.
- 4. Stendere la pasta allo spessore di 0,5 cm e ritagliare i biscotti nelle forme preferite.
- 5. Allinearli sulla placca foderata di carta forno e cuocere a 180°C per circa 12-15 minuti (regolarsi in base al proprio forno).
- **6.** Sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.

Decorare a piacere con la glassa colorata.

Note

La farina di marroni è più dolce rispetto alla farina di castagne che, al contrario, presenta un retrogusto amarognolo abbastanza accentuato.

Se si usa farina di castane conviene aumentare a 90 gr la dose di zucchero.



Con questa ricettina allegra e zuccherina partecipo al contest di Letizia "A prova di bimbo"



Un abbraccio a tutti, buona settimana ^_^

Federica