

Breakfast biscotti, senza uova e senza burro. Non tutti gli errori...



Non tutti gli errori vengono per nuocere.

Anzi!

Qualcuno può riverlarsi un vero e proprio successo inaspettato, proprio come questi biscotti.

Ma partiamo dall'inizio, da quella mezza confezione di panna rimasta in frigo, avanzata da una ganache.

Quella panna che non vorresti buttar via ma che non è sufficiente per fare una una torta.

Che poi, tu non vuoi una torta. Quella l'hai già sistemata per il week end.

E allora?

Pensa che ti pensa: *“ma sì, i biscottiddi della Fausta, quelli che hai già sperimentato con qualche piccolo zampino (tra cui appunto la panna) e che ti erano piaciuti tanto. Quei biscotti sarebbero la soluzione perfetta: croccanti, deliziosi,*

senza burro, senza uova e anche veloci. Non resta che mettere le mani in pasta.”

Caso vuole però che, in corso d'opera, tu decida per qualche ulteriore cambiamento e ti ricordi di quella magnifica farina tutta semi che in un biscotto dall'aspetto rustico ci starebbe a pennello.

Peccato che, in tutto questo rimaneggiamento, ti capiti di esagerare giusto un pizzico con i liquidi e ti ritrovi per le mani una pasta assolutamente inadatta ad essere stesa col matterello.

“Ti pareva che non combinavi qualche danno?”

Aggiungere altra farina anche no. Quella necessaria sarebbe stata troppa con il rischio di sbilanciare tutto.

Quindi?

Quindi!

Intanto mettiamo la pasta a nanna in frigo, domani si vedrà.

Se è vero, come è vero, che la notte porta consiglio: l'illuminazione!

Perchè non trasformare quei frollini in simil cantucci rustici?

Alla fine risparmiaresti anche tempo.

Piuttosto che buttar via tutto, vale la pena tentare.

Volete sapere com'è finita?

In vita mia non ho mai replicato tante volte una stessa ricetta nel giro di così poco tempo.

Vuoi vedere che ho sviluppato una dipendenza...un'altra?

Ma, se proprio devo dirla tutta, pare non sia la sola, visto che le mie “cavie” hanno iniziato a commissionarmi appositamente.

Quando si dice “un errore coi fiocchi” ☐



© Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

Breakfast biscotti, senza uova e senza

burro

Tempo di preparazione	10 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	20 minuti
------------------	-----------

Tempo Passivo	3 ore
---------------	-------

Porzioni	<input type="text" value="6"/> persone
----------	---

Ingredienti

- 150 g farina integrale [Petra 9 MolinoQuaglia](#)
- 100 g farina [3220 Brick Bonsemi MolinoQuaglia](#)
- 50 g farina di mais fioretto
- 120 g panna fresca (o di soia per la versione vegan)
- 55 g zucchero semolato
- 55 g zucchero di canna panela
- 30 g crusca d'avena
- 40 g olio di riso (o di semi di mais)
- 1 limone biologico
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 3 g lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1/4 cucchiaino sale
- zucchero di canna Demerara per la superficie

Tempo di preparazione	10 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	3 ore
Porzioni	<input type="text" value="6"/> persone
Ingredienti	
<ul style="list-style-type: none"> • 150 g farina integrale Petra 9 MolinoQuaglia • 100 g farina 3220 Brick Bonsemi MolinoQuaglia • 50 g farina di mais fioretto • 120 g panna fresca (o di soia per la versione vegan) • 55 g zucchero semolato • 55 g zucchero di canna panela • 30 g crusca d'avena • 40 g olio di riso (o di semi di mais) • 1 limone biologico • 1 cucchiaino estratto di vaniglia • 3 g lievito per dolci • 1/4 cucchiaino bicarbonato di sodio • 1/4 cucchiaino sale • zucchero di canna Demerara per la superficie 	
Istruzioni	

1. In una ciotola capiente, riunisci insieme le farine con lo zucchero, la crusca d'avena, il lievito, il bicarbonato, il sale e mescola accuratamente.
2. In una seconda ciotola mescola l'olio con la panna, l'estratto di vaniglia e la scorza grattugiata del limone.

3. Aggiungi gli ingredienti liquidi al mix di farine e lavora velocemente fino a ottenere una pasta tipo "frolla". Sarà piuttosto morbida e appiccicosa: va bene così.
4. Forma con la pasta una palla, avvolgila nella pellicola e riponila in frigo per almeno 3 ore (o anche per una notte intera).
5. Dividi la pasta in due porzioni uguali, forma con ciascuna un filone e appiattiscilo con il palmo della mano allo spessore di 2 cm circa.
6. Sistema i filoni su una teglia foderata di carta forno, ben distanziati uno dall'altro, spennella la superficie con un po' di panna (o panna di soia per la versione vegan) e cospargi con una manciata di zucchero Demerara.
7. Fai cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20-22 minuti, ruotando la teglia a metà cottura, fino a che i bordi inferiori dei filoni inizieranno a colorire e la superficie sarà dorata.
8. Sforna e lascia riposare per circa 10 minuti nella teglia, poi trasferisci delicatamente i filoni su un tagliere e, con un coltello seghettato, tagliali diagonalmente a fette di 2 cm circa di spessore.
9. Trasferisci nuovamente i biscotti sulla placca foderata di carta forno e rimetti in forno per 15-20 minuti, girandoli a metà cottura, fino a che i bordi e la superficie saranno dorati.
10. Lascia raffreddare completamente i biscotti su una griglia prima di riporli in una scatola di latta.

Recipe Notes

Se non hai la farina [Bonsemi 3220 Brick](#), puoi sostituirla con 50 g di farina 00 e 50 g di semi misti a tua scelta.

Al posto della crusca d'avena puoi usare anche dei fiocchi d'avena tritati abbastanza finemente (ma senza ridurli in farina) con un robot da cucina.

Al taglio, i filoni sono piuttosto sbriciolosi. Affettali con delicatezza usando un coltello seghettato.

Se preferisci dei biscotti non particolarmente croccanti, rimettili in forno per 6-8 minuti, in modo da asciugarli solo leggermente.

I biscotti si conservano, ben chiusi in un contenitore ermetico, per almeno un paio di settimane.



Un

abbraccio e buona settimana sgranocchiosa a tutti. Alla prossima...