Biscotti segale e orzo. C'è posta per te!



biscotti segale e orzo sono nati per puro caso, come "conseguenza" di uno di quei
raptus di pulizie in dispensa che, quando prendono, lasciano pressochè tabula rasa

dietro di sè.

Una miriade di pacchetti aperti, l'estate in arrivo, una smodata e irrefrebabile biscotti-dipendenza: facile fare due più due.

Amo molto le farine alternative al frumento, quella di segale è tra le mie preferite, ma ammetto di averla sempre e solo usata per panificare. A differenza di quella d'orzo, con cui qualche dolce invece l'ho sperimentato. Eppure, più mi ripetevo "biscotti segale e orzo" "biscotti segale e orzo" più mi convincevo che quell'associazione avrebbe portato a un buon risultato.

Non mi sbagliavo.

Moderatamente dolci, friabili, ricchi di fibre, i biscotti segale e orzo sono rustici e delicati allo stesso tempo, un vero e proprio piacere senza troppo "peccato".

L'aggiunta di quell'ultima cucchiaiata di farina di nocciole ha regalato loro un'ulteriore marcia in più. Ma la ciliegina sulla torta è stato lo stampino SURPRISE Silikomart. Quant'è simaptico [] ?!?!

Pensare a questa deliziosa busta da lettere è stato del tutto naturale. Non so perchè ma nella mia testa era come fosse fatta apposta per questi biscotti. La sorpresa di un gusto nuovo e intirgante abbinata a quella di un biglietto inaspettato all'interno: cosa chiedere di più?

Ah sì, la ricetta! Eccola qua □



# Biscotti segale e orzo

Ingredienti per circa 24 biscotti (12 sandwich) da 7x5 cm

Porzioni 6 Tempo di preparazione 45 minuti Tempo di cottura 15 minuti Tempo Passivo 5 ore

## Ingredienti

### per i biscotti

- 100 g farina 00
- 80 g farina di segale integrale
- 70 g farina d'orzo integrale
- 25 g farina di nocciole
- 150 g burro
- 90 g zucchero a velo
- 40-45 g latte intero
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/4 cucchiaino scarso lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

#### per completare

- 50 g cioccolato fondente, al latte o gianduia a piacere
- q.b. codette di cioccolato
- 12 bigliettini di carta alimentare
- pennarelli alimentari

#### Istruzioni

- 1. Riunisci in una ciotola capiente tutte le farine (compresa quella di nocciole) insieme allo zucchero a velo setacciato, al lievito e al sale. Aggiungi il burro freddo a dadini e lavora con la punta della dita fino a ottenere un composto sabbioso.
- 2. Unisci l'estratto di vaniglia, il latte e lavora fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Avvolgi la pasta nella pellicola per alimenti e lasciala riposare in frigo per almeno 3 ore, meglio per una notte.
- 3. Con un matterello stendi la frolla allo spessore di 4 mm e ricava i biscotti con lo stampino scelto. Trasferisci man mano i biscotti su una teglia foderata di carta da forno, leggermente distanziati uno dall'altro. Ricompatta insieme i ritagli, stendili nuovamente e ritaglia ancora i biscotti fino a esaurire tutta la pasta.

- 4. Lascia riposare i biscotti in frigo per circa 40 minuti poi inforna in forno caldo a 175°C per circa 15 minuti, ruotando la teglia a metà cottura. I biscotti sono pronti quando sono dorati ai bordi e appena coloriti in superficie. Lascia riposare i biscotti sulla teglia per un minuto, poi trasferiscili su una griglia a raffreddare completamente.
- 5. Per assemblare i sandwich, spezzetta il cioccolato in una ciotola adatta al microonde (o resistente al calore) e lascialo fondere in micro (o a bagnomaria).
- 6. Aiutandoti con un cucchiaino (ancora meglio con un conetto di carta forno) cola una striscia sottile di cioccolato fuso tutto intorno al bordo interno di un biscotto. A piacere, inserisci un bigliettino di carta alimentare al centro, con su scritto il tuo messaggio, poi copri con un altro biscotto, formando un sandwich. Procedi allo stesso modo fino a esaurire tutti i biscotti.
- 7. Procedi ora alla decorazione del bordo. Con uno spalma burro, spalma un sottile velo di cioccolato tutto intorno al bordo esterno dei sandwich biscotto e subito rivesti con le codette di cioccolato. Prima di servire, lascia riposare i sandwich biscotto per un'oretta, in modo che il cioccolato si rapprenda bene.
- 8. A piacere, puoi spolverare i sandwich con pochissimo zucchero a velo.

#### Recipe Notes

I biscotti si conservano 2-3 giorni, ben chiusi in un contenitore ermetico.



abbraccio e buoni biscotti a tutti. Alla prossima...

Ricetta realizzata in collaborazione con

