

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



Questi 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 irrefrenabile 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 cucchiata 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 simpatico ☐ ?!?!

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 intrigante abbinata a quella di un biglietto inaspettato all'interno: cosa chiedere di più?

Ah sì, la ricetta! Eccola qua ☐



© Federica Di Marcello photography

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.



Un

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

Ricetta realizzata in collaborazione con

silikomart®