

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bastoni di San Giuseppe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 13 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FARINA 1 kg  
ZUCCHERO 500 gr  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE o mais - 200 gr  
UOVA 5  
MANDORLE non pelate - 300 gr  
GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr  
ARANCIA CANDITA 50 gr  
CREMOR TARTARO 10 gr  
BICARBONATO 1 cucchiaino -  
LIMONE 1

## PREPARAZIONE

**1** Mettete nell'impastatrice la farina, lo zucchero, il cremor tartaro, le uova e l'olio e fate

amalgamare bene il tutto.

Sciogliete 1 cucchiaino di bicarbonato nel succo di 1 limone (attenzione perchè fa molta schiuma, quindi utilizzate un recipiente un po' alto) e versatelo nell'impasto insieme alla buccia grattugiata del limone. Fate andare ancora l'impastatrice per amalgamare il composto.

Nel frattempo tritare grossolanamente le mandorle.



**2** Tritate anche la buccia dell'arancia candita



- 3 Aggiungete all'impasto le mandorle, i canditi e le gocce di cioccolato e impastare bene il tutto.



- 4 Prendete dei pezzi di impasto e fatene dei rotolini larghi più o meno quanto un dito.



- 5 Tagliate dei bastoncini lunghi, più o meno, 5 - 6 cm.



- 6** Mettete i bastoncini sulla placca del forno rivestita di carta da forno, distanziandoli perchè in cottura si allargano.



- 7** Infornate in forno già caldo a 160°C ventilato per 7 - 8 minuti (oppure 180°C statico per 12 - 13 minuti).

Non devono scurire troppo, altrimenti diventano secchi.



8 Quelle sopra sono le ciambelline che ha voluto fare Matteo.

Con queste dosi sono venuti 200 biscotti circa.

### NOTE

La ricetta prevede l' utilizzo dell'impastatrice per impastare ma si può tranquillamente impastare a mano. Se non trovate il cremor tartaro potete sostituirlo con la stessa quantità di lievito per dolci. Questi biscotti sono tipici di Taranto. Si conservano a lungo in una scatola di latta. Da provare anche intinti in un bicchiere di vin santo.