

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al mosto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



Biscotti al mosto, un biscotto antico dai sapori di una volta quando lo zucchero non esisteva ed il dolce era costituito dalla frutta e dai suoi sottoprodotti come per l'appunto il mosto d'uva. Tammy30 ce li ripropone rivisitati in chiave moderna con l'ausilio degli ingredienti a disposizione oggi.

INGREDIENTI

UOVA 3
VANILLINA 1 bustina
ZUCCHERO 300 gr
BURRO 100 gr
UVETTA 50 gr
SEMI DI ANICE 50 gr
MOSTO DI VINO 1/2 bicchiere -
LIEVITO PER DOLCI una bustina e 1/2 -
FARINA 00

PREPARAZIONE

1 Impastate tutti gli ingredienti su una spianatoia, l'impasto dovrà avere la consistenza della frolla.

Formate dei cilindretti (come quando si fanno gli gnocchi) dello spessore di circa 1,5 - 2 cm e tagliateli lunghi circa 15 cm.

Formate delle ciambelline, mettete su una placca foderata di carta da forno e infornate nel forno a 180°. Cuocetele 10-15 minuti, ma è meglio controllare spesso.

