

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti croccanti all'uvetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

- 90 g di uvetta sultanina
- 225 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/8 cucchiaino di sale
- 100 g di zucchero semolato
- 90 g di burro a pezzi
- 1 uovo leggermente sbattuto
- 3 cucchiai di vino bianco secco
- scorza grattugiata di un limone.

Che buoni questi **biscotti croccanti all'uvetta**, deliziosi e croccanti sono molto semplici da fare. La ricetta prevede pochissimi passaggi e piacerà soprattutto a chi ama questo dolce ingrediente che si usa molto in pasticceria. Il risultato è perfetto e di certo vi chiederanno la ricetta! Provate questa versione e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate fare i biscotti in casa, provate anche la ricetta dei biscotti al [cioccolato](#), piaceranno proprio a tutti!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti croccanti all'uvetta, per prima cosa ammollate l'uvetta in acqua calda per 10 minuti, scolatela per bene ed asciugatela con della carta assorbente.

Miscelate la farina, il lievito ed il sale in una ciotola capiente. Incorporate lo zucchero ed il burro lavorando il tutto fino ad ottenere un composto sbriciolato.

Questa operazione può essere eseguita utilizzando un'impastatrice.

Incorporate, ora, l'uovo, il vino e le scorze di limone, lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete, quindi, l'uvetta fino a che risulti ben amalgamata all'impasto.

Schiacciate la pasta fino a formare un disco, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per circa 30 minuti.

Nel frattempo, scaldate il forno a 200°C ed imburrate due teglie da forno.

Stendete l'impasto su di una superficie infarinata fino ad ottenere uno spessore di 5 mm, quindi ricavatene dei dischi di 5 cm di diametro aiutandovi con un coppa pasta o un bicchiere.

Raccogliete i ritagli di impasto, ristendeteli e ricavatene altri dischi. Proseguite con questa operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Usate una spatola per trasferire i biscotti nelle teglie già imburrate, prestando attenzione a distanziare i biscotti di 2 cm l'uno dall'altro.

Infornate fino a doratura, 12-15 minuti, quindi trasferite i biscotti su di una griglia a raffreddare.

NOTE

Quanti biscotti si ottengono utilizzando queste dosi?

Con le dosi indicate si ricavano 25 biscotti.

Amo molto l'uvetta, che altre ricette potrei fare?

Puoi fare anche questa [soffice ciambella](#) all'uvetta, proprio buonissima!