

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di maionese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



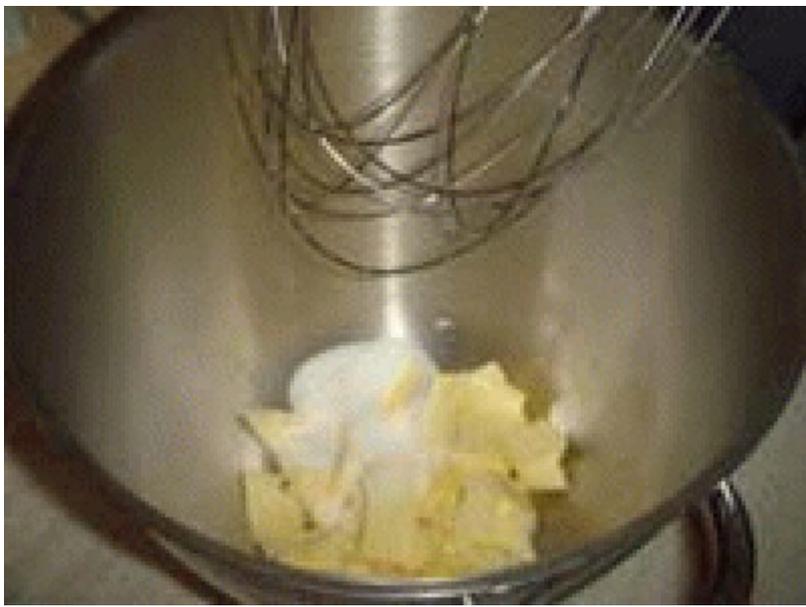
INGREDIENTI

100 g di burro freddo di frigorifero
40 g di zucchero semolato
100 g di maionese fredda di frigorifero
260 g - 290 g di farina.

PREPARAZIONE

1 Cominciare tagliando il burro freddissimo in piccoli pezzi, in modo che le fruste con cui lo sbatteremo non facciano troppa fatica.

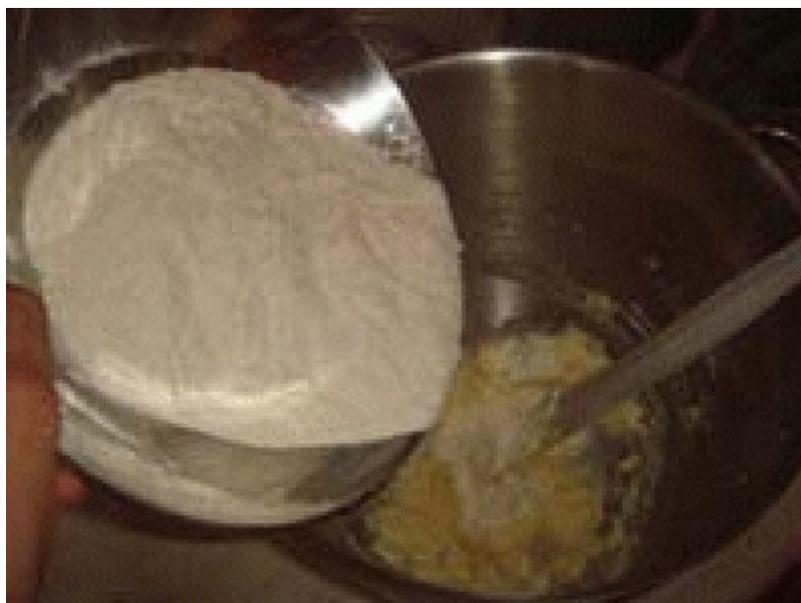
Cominciare a montarlo con lo zucchero per qualche minuto, almeno 5, fino ad avere una crema ben montata.



2 Ora unire la maionese ben fredda lavorando con un mestolo o una spatola.



3 Appena la maionese è amalgamata, unire la farina, all'inizio poca, poi man mano che l'impasto la assorbe, unire il resto e cominciare a lavorare bene con le mani.



- 4 Regolarsi un po' con la farina, la pasta deve essere molto morbida ma non troppo appiccicosa.



- 5 Staccare piccole porzioni, e fare dei cilindretti che andranno appiattiti con le mani e rotolati in un poco di zucchero semolato.

L'impasto è ottimo anche per lo sparabiscotti e anche per la sacca da pasticceria.





6 Metterli in una teglia con fondo spesso, coperta con carta forno e cuocere a 195°C per circa 12 minuti, controllare il colore.

Aspettare che si raffreddino per gustarli, da caldi sono ancora un po' morbidi.



