

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti morbidi ai datteri

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **25 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **17 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Biscotti morbidi ai datteri, un buon modo per iniziare la giornata con la carica giusta. Questi biscotti, ricchi di zuccheri grazie alla presenza anche dei datteri i quali hanno anche altre proprietà benefiche tra le quali l'alto contenuto di ferro e di vitamine del gruppo B.

Questo frutto, inoltre, aiuta ad abbassare il colesterolo e costituisce un antinfiammatorio naturale.

Insomma dei biscotti che oltre ad essere buonissimi, vi aiuteranno anche a mantenervi sani e in forze, che altro potreste desiderare?

## INGREDIENTI

BURRO morbido - 75 gr

ZUCCHERO 50 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

DATTERI SECCHI tritati finemente - 125 gr

FARINA 125 gr

ACQUA fredda - 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO per la finitura -

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate il forno a 160°C ed imburrate due teglie.

Sbattete il burro con lo zucchero e la vaniglia aiutandovi con delle fruste elettriche alla massima velocità fino a che otterrete un composto cremoso. Per questa operazione potete utilizzare anche una planetaria.





- 2 Tritate i datteri, togliendo i noccioli ed incorporateli al composto di burro e zucchero insieme alla farina già setacciata.





- 3** Lavorate bene l'impasto e aggiungete un cucchiaino d'acqua fredda qualora fosse necessario.



- 4** Trasferite l'impasto sul piano di lavoro mentre è ancora un po' sbriciolato e lavoratelo a mano fino ad ottenere un panetto uniforme.



5 Modellate l'impasto in un lungo cilindro.



6 Distribuite un po' di zucchero semolato sul piano di lavoro e rotolatevi il salsicciotto.





**7** Nel frattempo preparatevi una teglia con la carta forno.



**8** Tagliate il salsicciotto in fette spesse e disponetele in teglia un po' distanziate l'una dall'altra.





**9** Infornate i biscotti fino a quando risultino appena dorati, circa 15-20 minuti girandoli a metà cottura.

Quindi fateli raffreddare sulla teglia fino a quando si saranno leggermente induriti.

Trasferiteli su di una griglia cosicché si possano raffreddare completamente.



**10** Riponete i biscotti in un contenitore a tenuta ermetica per conservarli a lungo.

