

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Macine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Per chi non può fare a meno delle **macine**, questi fantastici biscotti alla panna tanto famosi, da oggi può provare a rifarli a casa avvicinandosi moltissimo al prodotto confezionato. L'unica accortezza consiste nell'utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente.

In effetti si tratta di una pasta frolla realizzata con burro, margarina e panna, un impasto ricco per un biscottone friabile e dal sapore burroso.

Rifateli anche voi e fateci sapere!

INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
ZUCCHERO 150 gr
MARGARINA a temperatura ambiente -
100 gr
BURRO morbido a temperatura ambiente -
100 gr
UOVA 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
PANNA FRESCA 50 gr
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione della ricetta delle macine è importantissimo che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente.

Trasferite la farina e la fecola setacciate nella ciotola dell'impastatrice.



- 2 Unite lo zucchero ed un pizzico di sale.



- 3** Unite il burro morbido a temperatura ambiente, la margarina e la panna a temperatura ambiente.



- 4** Aggiungete, infine, l'uovo, la vanillina ed il lievito per dolci setacciato.



- 5 Fate lavorare la macchina con gancio a foglia a velocità 3 fino a che l'impasto non si stacchi dalle pareti della ciotola. Rilavorate velocemente l'impasto a mano e stendetelo con il mattarello ad uno spessore di circa 1 cm.



6

Coppate i biscotti utilizzando l'apposito stampino ed allineateli in una teglia foderata con carta forno.



7

A questo punto, infornate a 170°C per 20-25 minuti.



8 Sfornateli quando sono cotti ma abbiate cura che non prendano colore, devono rimanere piuttosto pallidi. Fateli freddare, quindi serviteli su di un bel vassoio.



CONSIGLI

Le macine come tutti i biscotti industriali hanno un sapore unico e la loro ricetta è segreta. Ma questa nostra versione si avvicina tantissimo. Anzi, magari vi piacerà di più!

Quanto tempo si conservano questi biscotti?

In un contenitore ermetico si conservano per circa una settimana.

Posso aggiungere delle gocce di cioccolato?

Sì, ti allontani dalla ricetta originale, ma ci stanno benissimo

Posso utilizzare della panna vegetale?

Sì, prova! Il risultato non sarà identico ma saranno ugualmente buoni.

Mi daresti qualche altra idea di biscotti per la colazione o la merenda?

Prova la [ricetta dei biscotti al cioccolato](#) oppure quelli [carota e arance](#)