DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti da inzuppo

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai presente la delusione di un frollino che si disfa in un secondo nel latte caldo? La soluzione per un risveglio perfetto è preparare dei genuini **biscotti da inzuppo**. Questo impasto rustico, profumato al limone e senza burro, resiste in modo eccezionale alla prova della tazza mantenendo la giusta consistenza. Farli a casa è facilissimo: servono ingredienti comuni e si modellano a mano in pochi minuti, senza dover utilizzare stampini o mattarello. È il modo ideale per riempire la cucina di quel rassicurante profumo di dolci casalinghi.

Se ami variare i sapori mattutini, puoi alternarli con dei classici biscottini al burro, dal sapore ricco e perfetti anche per il tè pomeridiano. Chi cerca un

gusto più essenziale apprezzerà sicuramente dei frollini semplici, sempre friabili e veloci. Per conquistare i più piccoli, invece, le golose ciambelline con gocce di cioccolato sono una garanzia di successo in ogni famiglia.

Ma ora allaccia il grembiule: ecco i passaggi per sfornare i protagonisti indiscussi del tuo prossimo caffellatte!

INGREDIENTI PER I BISCOTTI DA INZUPPO

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO SEMOLATO più 3-4 cucchiai extra per la copertura - 150 gr

UOVA MEDIE 2

LATTE INTERO 100 ml

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 ml

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO 1

SALE FINO 1 pizzico

PREPARA I BISCOTTI DA INZUPPO

1. Rompi le uova nella ciotola capiente, aggiungi lo zucchero (i 150 g) e un pizzico di sale. Mescola energicamente con la frusta a mano per amalgamare il tutto.

   Versa l'olio di semi a filo e il latte, continuando sempre a mescolare per inglobare bene i liquidi.













2 Grattugia la scorza del limone direttamente nella ciotola per profumare il composto.

Unisci la farina e il lievito precedentemente setacciati, versandoli poco alla volta nel composto liquido, e inizia ad amalgamare con una forchetta.

Trasferisci l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata non appena inizia a prendere consistenza.

Impasta rapidamente con le mani fino a formare un panetto liscio, compatto e leggermente morbido.









3 Preleva piccole porzioni di impasto (circa 40 g ciascuna) e forma con le mani dei filoncini o

cilindri spessi, lunghi circa 8-10 centimetri.

Versa i cucchiai di zucchero extra nel piattino. Passa solo la parte superiore di ogni biscotto nello zucchero, facendolo aderire bene.

Disponi i biscotti sulla leccarda foderata di carta da forno, tenendoli ben distanziati tra loro perché in cottura si gonfieranno molto.

Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, finché i biscotti non risulteranno ben dorati e leggermente crepati in superficie.









4 Sforna i biscotti e trasferiscili delicatamente su una gratella, lasciandoli raffreddare del tutto prima di tuffarli nella tua tazza di latte caldo.





Idee alternative

Senza lattosio: Sostituisci i 100 ml di latte vaccino con una bevanda vegetale a tua scelta (come avena, riso o mandorla) nella stessa quantità. L'olio previsto dalla ricetta è già naturalmente privo di lattosio.
Vegetariana o vegana: La ricetta base è già vegetariana. Per una versione vegana, andrebbero omesse le uova bilanciando con una maggiore dose di latte vegetale e un po' di amido, ma attenzione: la consistenza tipica, che si basa molto sulla struttura data dalle uova, risulterà diversa.
Variante "WOW": Per renderli più ricchi e scenografici, unisci all'impasto un cucchiaino di estratto di vaniglia. Prima di infornare, rotola la superficie non solo nello zucchero semolato, ma in un mix di zucchero di canna grezzo e mandorle a lamelle per una crosticina da vera pasticceria.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Lavora l'impasto rapidamente. Anche se non contiene burro, impastare a lungo sviluppa troppo glutine: la maglia glutinica renderebbe i dolcetti gommosi anziché perfettamente fragranti dopo la cottura.
Lo sfizio in più: Spennella leggermente la superficie dei cilindri con un velo di latte appena prima di passarli nello zucchero: i granelli aderiranno in modo impeccabile creando una deliziosa copertura croccante nel forno.
L'idea per i bambini: Se l'idea del filoncino rustico non li entusiasma, stendi l'impasto leggermente più spesso di una normale frolla e usa dei taglia-biscotti dalle forme divertenti. Controlla la cottura, perché impiegheranno qualche minuto in meno.
Idea antispreco: Se ti avanzano dei biscotti che dopo molti giorni risultano troppo asciutti, non gettarli. Tritali finemente nel mixer e usali amalgamati con un po' di burro fuso come base croccante per una torta fredda o una cheesecake.

Conservazione

Per preservare la friabilità, lasciali raffreddare completamente sulla gratella. Qualsiasi traccia di umidità residua ammorbidirebbe l'impasto. Trasferiscili poi in una classica scatola di latta o in un barattolo di vetro a chiusura ermetica. Conservati in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore o luce diretta, manterranno la loro consistenza e il profumo per 7-10 giorni. Non è consigliato congelarli da cotti.