DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crinkle cookies all'arancia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



I **Crinkle cookies all'arancia** sono dei piccoli capolavori della pasticceria casalinga, amati per il contrasto tra la crosticina esterna croccante e il cuore incredibilmente soffice. Se ami i dolci agli agrumi, questa raccolta di 15 ricette facili per profumare la casa ti conquisterà, proprio come i classici Muffin alle arance o il tradizionale Pan d'arancio.

Per chi cerca un'alternativa rustica, sono ottimi anche i biscotti alle carote e arance mentre per un tocco ancora più goloso puoi lasciarti ispirare dalla morbidezza della Crema all'arancia e cannella.

Se invece preferisci cambiare totalmente aroma mantenendo la stessa consistenza irresistibile, non

dimenticare di provare i Crinkle Cookies alla Zucca o i raffinati Cookies ai pistacchi. Questi biscotti prendono il nome dall'effetto "increspato" (crinkle) che si crea durante la cottura, rendendoli bellissimi da vedere e perfetti da regalare.

INGREDIENTI PER I CRINKLE COOKIES ALL'ARANCIA

FARINA 00 270 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

BURRO MORBIDO 80 gr

UOVO 1

ARANCIA BIO

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARALI COSÌ:

1. Lavora a crema il burro morbido insieme allo zucchero semolato e alla scorza d'arancia appena grattugiata.

   Unisci l'uovo intero e il succo della mezza arancia, mescolando con energia per incorporare bene i liquidi alla parte grassa.









2 Aggiungi la farina e il lievito. Impasta il tutto fino a ottenere un panetto che sia morbido ma omogeneo.

Fai riposare: se l'impasto dei tuoi Crinkle cookies all’arancia ti sembra troppo appiccicoso, lascialo riposare per 20 minuti in frigorifero.





3 Forma le palline: crea con le mani delle sfere grandi circa come una noce.

Zucchera: rotola le palline in una ciotola con lo zucchero a velo finché non saranno completamente bianche.

Cuoci: posizionale ben distanziate su una teglia con carta forno e inforna a 180°C per 12-15 minuti.

Raffredda: sforna i biscotti quando sono ancora morbidi; indurendosi fuori dal forno creeranno il tipico cuore tenero.









Idee alternative

Versione senza glutine: Puoi sostituire la farina 00 con una miscela di farine senza glutine, come farina di riso, di mandorle o di cocco, per ottenere una versione adatta ai celiaci.
Versione light: Per una variante più leggera, riduci la quantità di burro e sostituisci parte dello zucchero con dolcificanti naturali come lo sciroppo d'acero o il miele.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: Per ottenere crinkle cookies perfetti, è importante lavorare bene il burro con lo zucchero in modo da creare una crema omogenea. Inoltre, fai riposare l'impasto in frigorifero prima di formare le palline, così sarà più facile da maneggiare.
Lo sfizio in più: Aggiungi all'impasto qualche goccia di estratto di vaniglia o di arancia per esaltare ancora di più il profumo dei tuoi crinkle cookies.
Idea antispreco: Se ti avanzano dei biscotti, puoi utilizzarli per preparare una deliziosa crema all'arancia da servire come salsa per dolci o da spalmare su fette biscottate.

Come puoi conservarli

I crinkle cookies all'arancia si conservano per circa 5-7 giorni in un contenitore ermetico a temperatura ambiente. Per mantenerli morbidi più a lungo, puoi inserire una fetta di pane bianco nel contenitore.