

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta biscotto fatta in casa

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **pasta biscotto** è una preparazione **dolce** che sta alla base della riuscita di tanti altri dolci come può essere il tronco di Natale, oppure un [rolole farcito](#) o anche più semplicemente per una [torta a strati](#).

A dispetto della preparazione che può sembrare impegnativa, **la pasta biscotto in realtà è una ricetta che riesce sempre**, ovviamente a patto di rispettare i pochi passaggi richiesti.

Vediamo dunque come realizzare questa base in poche e semplici mosse, credimi, ti si aprirà un mondo di mille idee per utilizzarla!

Sei alla ricerca di idee per farcire la pasta biscotto?

Prova a dare un'occhiata alla nostra raccolta di

ricette per delle creme deliziose e di sicura riuscita:

Crema per ricette dolci

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

UOVA MEDIE a temperatura ambiente - 4

FARINA 00 110 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata

finemente - 1

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

PREPARAZIONE

1 Puoi usare la planetaria o delle fruste elettriche, se non sei alle prime armi in cucina puoi anche usare una frusta a mano, ma ricordati che il composto deve essere lavorato energicamente, e nel modo giusto, per risultare morbido e modellabile dopo la cottura.

Quindi procedi mettendo le uova intere e a temperatura ambiente nella ciotola di lavorazione, unisci lo zucchero, la vaniglia e la scorza del limone grattugiata. Mescola il tutto con lo strumento scelto fino a che non otterrai un **composto omogeneo e gonfio**.

A questo punto, facendola passare attraverso un passino, aggiungi la farina un poco per volta, e mescola con una forchetta o con la frusta manuale o con un cucchiaio di legno, l'importante è che il movimento che fai deve essere lento e dal basso verso l'alto e viceversa per non smontare l'impasto.



- 2 Rivesti la leccarda del forno con della carta forno, versaci l'impasto e stendilo in modo uniforme con una spatola.



3 Accendi il forno in modalità statica, portalo a 170 gradi e inforna la leccarda a metà altezza, cuoci per circa 15 minuti.

consiglio: se è la prima volta che ti cimenti con questa base dolce, ti suggerisco di controllare spesso la cottura attraverso il vetro del forno, cerca di non farlo colorare troppo. Il colore corretto lo vedi nella seconda foto qui sotto.



4 Mentre aspetti che la pasta biscotto sia cotta, metti un foglio di carta forno sul piano di lavoro.

Estrai la leccarda e, facendo molta attenzione a non scottarti, capovolgi la preparazione sulla carta preparata poco fa.

Ora, con molta delicatezza rimuovi la carta usata per la cottura della pasta biscotto, sostituiscila con un foglio di carta forno pulito e, aiutandoti con il foglio sotto alla pasta arrotola il dolce su se stesso e tra i due fogli di carta.

Lascia raffreddare in questo modo e nel frattempo dedicati alla farcitura che vuoi usare.

Quando sarà il momento di riempire il rotolo di pasta biscotto dovrai aprirlo molto

delicatamente senza forzare, ovviamente rimuovendo i fogli di carta man mano che lo apri.

Semplice, no?



