

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di philadelphia

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

210 g di burro
85 g di philadelphia
170 g di zucchero
1 tuorlo
350 g di farina
1/2 cucchiaino di bicarbonato
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina
zucchero a velo e latte per la glasse
mandorle
nocciole
pinoli a piacere per decorare.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare il burro ammorbidito con il philadelphia anch'esso ammorbidito, lo zucchero,

il tuorlo e la vanillina. Appena il composto è ben amalgamato, unire la farina, prima solo 300 g, poi il resto regolando con la consistenza, il bicarbonato ed il sale.

L'impasto è morbido ma si rapprenderà con il passaggio in frigo.



2 Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e metterlo in frigo per 3 ore.



3 Riprendere l'impasto dal frigo, staccarne un pezzo per volta che andrà con l'aiuto del mattarello tra due fogli di carta forno.

L'impasto va lavorato finchè è freddo, altrimenti è troppo appiccicoso.

Stendere in uno spessore non inferiore al mezzo centimetro. Non farli troppo sottili,

bruciano facilmente.



4 Tagliare i biscotti nelle forme preferite.



5 Metterli nelle teglie con la carta forno sotto.

Disporre su alcuni delle mandorle, su altri pinoli, nocciole mentre lasciarne altri al naturale.

Mettere le teglie 5 minuti in freezer e poi passarle in forno a 190°C per 8-10 minuti.

I biscottini devono rimanere bianchi.



6 Mentre i biscotti si raffreddano, preparare la glassa. Utilizzare 104 g di zucchero a velo e 3 cucchiaini di latte che andranno mescolati insieme velocemente.

La glassa risulterà viscosa.





- 7 Colorare una parte della glassa con i coloranti per dolci ed utilizzarla per decorare i biscottini senza frutta secca.



- 8 Per i biscottini con le mandorle fondere del cioccolato fondente e spargerlo in modo disordinato sui biscotti con l'aiuto di un cornetto di carta forno.



9 Ed ecco uno dei vassoi pronto.

