

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti misti all'arancia, marzapane, arachidi e noci

di: *pamela83*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **120 min** COTTURA: **60 min** COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



UOVA 1

TUORLI 1

MARZAPANE 400 gr

MANDORLE 9

LATTE 2 cucchiari da tavola

PER I SANDWICH CON CREMA GANACHE ALLE ARACHIDI

FARINA 500 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 70 gr

UOVA 2

ZUCCHERO A VELO poco -

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

PANNA FRESCA 1 dl -

LATTE 1 dl -

ARACHIDI 100 gr

SALE

PER I BISCOTTI CON CAROTE E NOCI

FARINA 500 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 160 gr

UOVOA INTERE 2

TUORLI 1

CAROTE 400 gr

ZUCCHERO DI CANNA 200 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per i biscotti alla marmellata di arancie: lavare bene la scorza d'arancia e tritare bene usando le parti più sottile della grattugia, poi unirla a tutti gli ingredienti della pasta frolla ed impastare.



- 2 Lascialo riposare in frigo almeno per un ora.

Suddividete il panetto di pasta in 24 palline.

Imburrate leggermente un foglio da carta da forno e usalo per ricoprire una placca molto larga .

Sistamate nella placca le palline ad almeno un paio di centimetri di distanza.



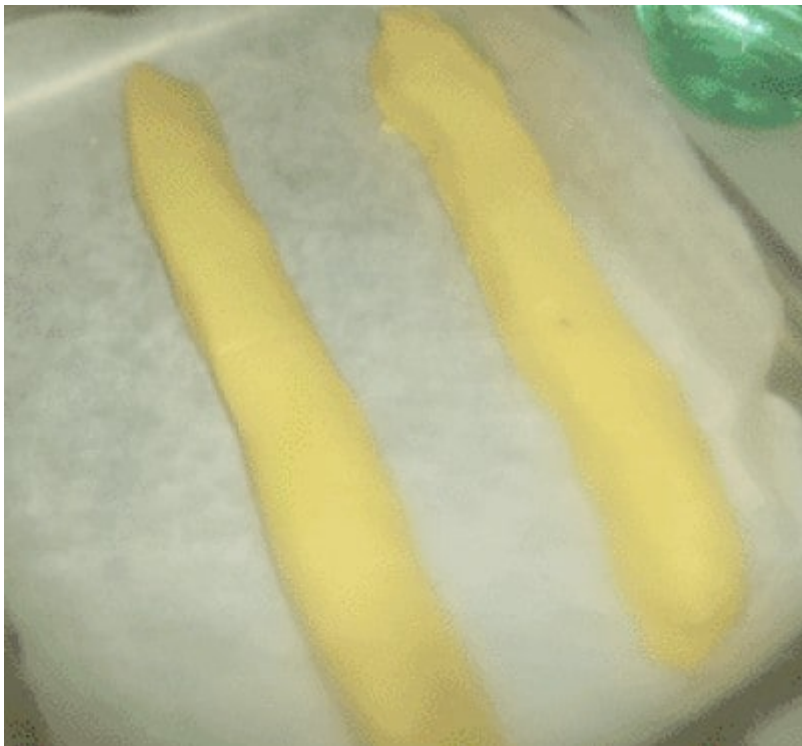
- 3 Con il dito infarinato praticate al centro di ognuna un buco e riempitelo con un bel cucchiaino di marmellata.





4 Per i tronchetti ripieni di marzapane: Impastare la farina, il burro, lo zucchero, le uova ed un pizzico di sale, fate riposare in frigo per 1 ora.

Dividete il marzapane in 2 parti e modellatelo per ottenere 2 cilindretti del diametro di circa 2,5 centimetri.



- 5 Con il mattarello stendete la pasta frolla fino ad ottenere una sfoglia molto sottile che poi ritaglierete in due rettangoli (di circa 23 centimetri per 17).



- 6 Appoggiate su ognuno un cilindro di marzapane e avvolgete con la pasta, dovete ottenere due rotoli compatti.

Sistemateli sopra una placca foderata con carta forno imburrata e spennellare con il tuorlo diluito con il latte.

Decorate i rotoli con una fila di mandorle tagliate a metà e affondate leggermente nella pasta.

Spennellate ancora i rotoli con il tuorlo e infornare a 180°C per 15 minuti.

Coprite con carta da forno e proseguite la cottura per 10 minuti .Lasciate raffreddare e affettateli tra una mandorla e l'altra.



7 Per i sandwich con crema ganache alle arachidi: in una casseruola portate a ebollizione la panna e il latte, unite il cioccolato tritato e mescolare fino a farlo sciogliere.

Aggiungete le arachidi sgusciate, private della pellicina e poi tritate.

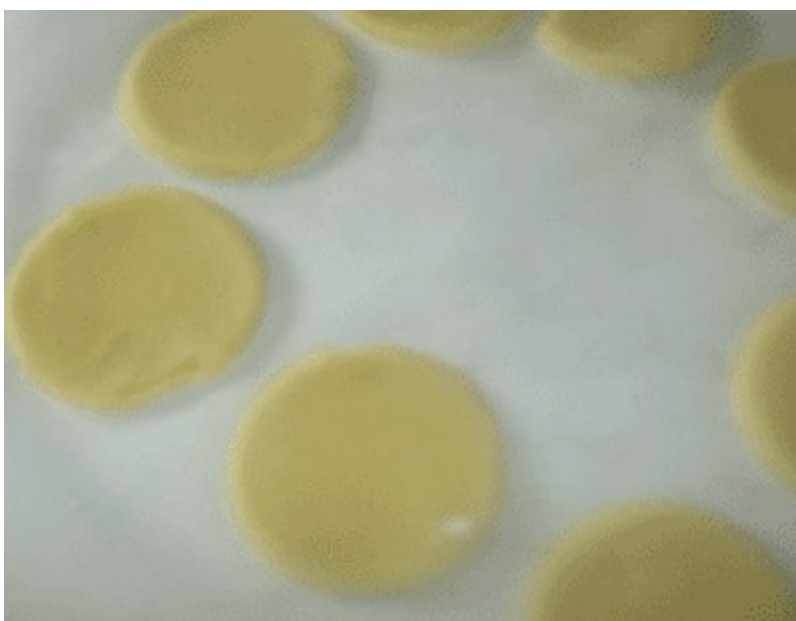


8 Fate raffreddare il composto e mettetelo in frigo per almeno 3 ore mescolando di tanto in tanto.



9 Impastare la farina, il burro, lo zucchero e le uova e fate riposare in frigo per 1 ora.

Stendete la frolla e ricavate dei dischi che sistemerete sopra una placca rivestita di carta forno.



10 Infornare a 18°C per 15 minuti e fateli raffreddare.

Mettete la crema al cioccolato a bagnomaria in una ciotola con il ghiaccio e con le fruste elettriche montare a lungo fino a renderla spumosa e chiara spalmatela sulla metà dei biscotti, ricoprite con l'altra metà e spolverizzate con lo zucchero a velo.



- 11** Per i biscotti con carote e noci: grattugiare le carote, strizzatele con le mani per far uscire l'acqua di vegetazione, stendete sopra una placca ed infornare a 100°C per 30 minuti per farle asciugare.

Unite le carote agli altri ingredienti tranne le uova e lo zucchero di canna.



- 12** Cominciate ad impastare e quando il composto comincia a sbriciolarsi unite le uova ed impastare.



13 Fate riposare in frigo per 1 ora.

Ricavate 18 palline appiattite e passatele nello zucchero di canna e mettetele nei pirottini.



14 Concludete con una noce ed infornare a 180°C per 30 minuti.

