DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti morbidi all'arancia e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 18 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*



Se cerchi un dolcetto profumatissimo e veloce, i **biscotti morbidi arancia e mandorle** sono la scelta perfetta per conquistare tutti al primo assaggio.

Questo impasto regala un **cuore tenero e fondente** racchiuso da una irresistibile **crosticina zuccherata**. Ispirati alla tradizione siciliana, portano in tavola tutto l'aroma avvolgente degli agrumi invernali.

Il segreto per lavorarli al meglio è il riposo in frigorifero. Un panetto ben freddo risulterà **sodo al tatto** e non si appiccicherà alle mani mentre modelli

le tue palline.

Fai molta attenzione alla cottura: per mantenere quella consistenza "chewy" tipica della pasticceria, estraili dal forno a 10-12 minuti esatti. La base dovrà essere dorata, ma l'interno **sembrerà ancora cedevole** e morbidissimo al tatto.

Se ami i sapori agrumati e la frutta secca, non puoi perderti la nostra deliziosa torta all'arancia e mandorle o i delicatissimi biscotti al limone inglesi.

Per arricchire la tua scatola di latta delle feste o delle merende, prova anche i rustici biscotti da inzuppo, ideali da tuffare nel latte caldo a colazione.

E se hai voglia di sperimentare altre golosità con la frutta secca, ti innamorerai sicuramente dei ricchi biscotti al pistacchio e cioccolato bianco o delle intramontabili croccanti mandorle pralinate.

Allaccia il grembiule e prepariamo insieme queste piccole delizie fatte in casa!

INGREDIENTI PER CIRCA 18/20 BISCOTTI MORBIDI ALL'ARANCIA

FARINA DI MANDORLE 150 gr

FARINA 00 180 gr

ZUCCHERO SEMOLATO + q.b. per la copertura - 70 gr

BURRO MORBIDO 50 gr

UOVO medio - 1

ARANCIA BIO da cui ricavare la scorza e il succo - 1

SUCCO D'ARANCIA ricavato dall'arancia bio - 30 ml

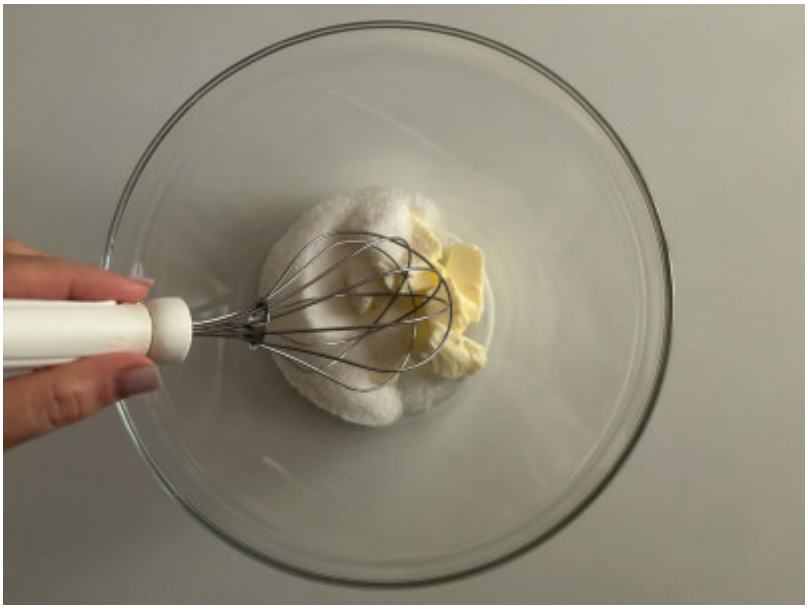
LIEVITO IN POLVERE 8 gr

COME FARE I BISCOTTI MORBIDI ALL'ARANCIA E MANDORLE PER 6 PERSONE

1. In una ciotola capiente, lavora il **burro ammorbidito** a temperatura ambiente insieme allo **zucchero semolato**.

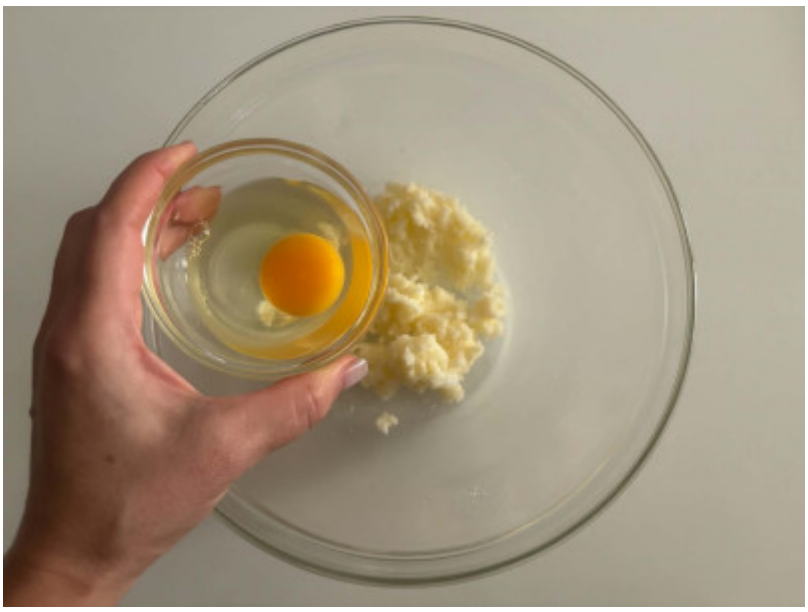
   Mescola energicamente usando una frusta fino a ottenere una **crema liscia e omogenea**.





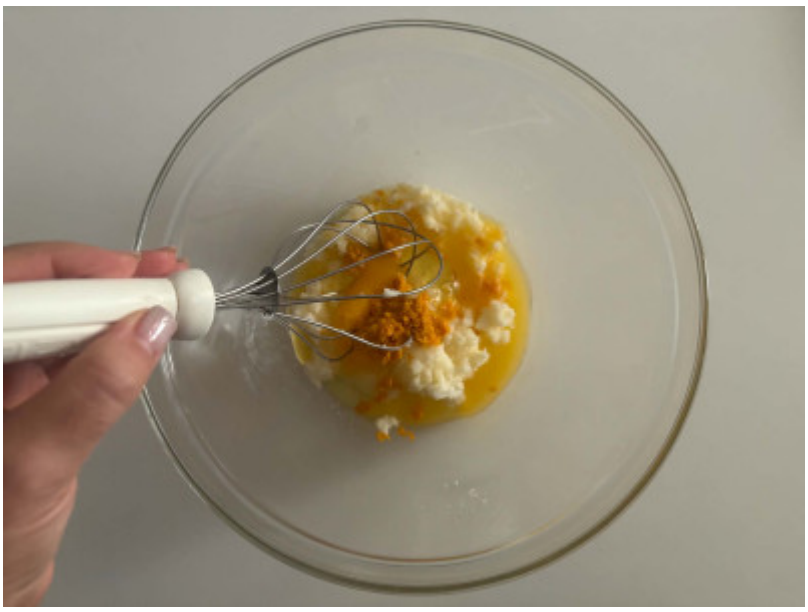
2 Unisci nella ciotola l'**uovo**, la **scorza grattugiata dell'arancia** e il **succo d'arancia filtrato**.

Mescola accuratamente con la frusta fino ad amalgamare perfettamente tutti gli ingredienti.









3 Setaccia la **farina 00** e il **lievito per dolci**, poi aggiungili nella ciotola insieme alla **farina di mandorle**.

Impasta rapidamente con le mani fino a compattare il tutto in un **panetto morbido e leggermente adesivo**.





4 Avvolgi il panetto nella **pellicola trasparente** e trasferiscilo in frigorifero a riposare per **almeno 30 minuti**.

Questo passaggio permetterà al burro di **rassodarsi alla perfezione**, rendendo l'impasto più facile da modellare senza che si appiccichi alle mani.



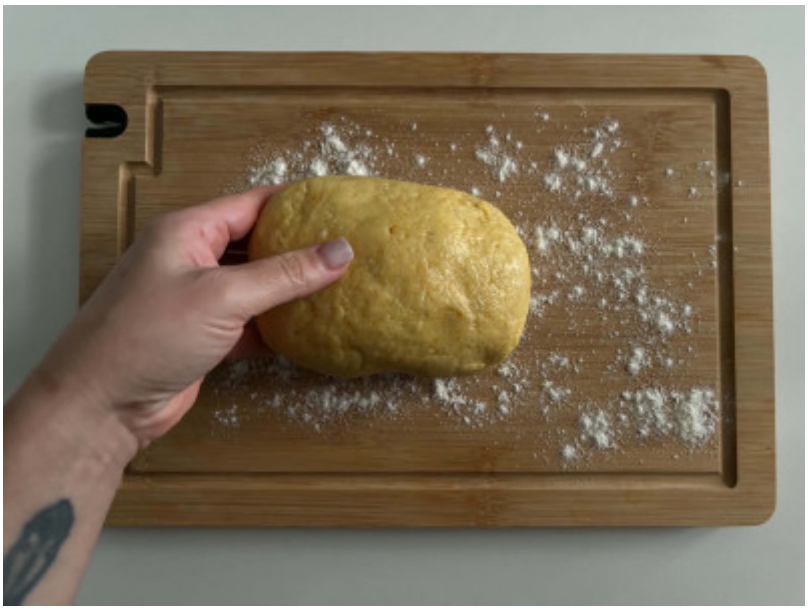


5 Trascorso il tempo di riposo, accendi il **forno statico a 180 °C** per portarlo a temperatura.

Nel frattempo, rivesti una teglia ampia con un foglio di **carta forno**.

Riprendi il panetto dal frigorifero, forma un **cilindro** e taglialo a fettine di circa **20-22 g l'una** aiutandoti con un tarocco.

Modella velocemente ciascun pezzetto tra i palmi delle mani per ottenere delle **palline regolari**.









6 Passa ciascuna pallina di impasto nella ciotolina con lo **zucchero semolato**, facendola

rotolare delicatamente.

Assicurati di **ricoprire interamente** la superficie per ottenere in cottura una deliziosa crosticina croccante.

Sistema man mano le palline zuccherate sulla teglia rivestita di carta forno, avendo cura di tenerle **leggermente distanziate** tra loro.

Durante la cottura, infatti, i biscotti tenderanno ad **adagiarsi leggermente** e a prendere la loro classica forma.

Inforna i biscotti nel forno già caldo per circa **10-12 minuti**.

Estraili non appena la superficie presenta le **classiche crepe** e la base risulta leggermente dorata, anche se al tatto ti sembreranno ancora **molto morbidi**.

Lascia raffreddare completamente i biscotti su una **gratella** senza toccarli finché sono ancora caldi, per evitare che si rompano.

Solo raffreddandosi otterranno la loro **consistenza perfetta**: irresistibilmente croccanti fuori e morbidissimi dentro.





Conservazione

Una volta completamente raffreddati, conserva i biscotti morbidi all'arancia e mandorle all'interno di una **scatola di latta** oppure in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente.

In questo modo manterranno intatta la loro fragranza e il **cuore tenero per circa 5-6 giorni**, evitando che l'aria li faccia indurire.

In alternativa, puoi **congelare l'impasto crudo** già diviso in palline (prima di passarle nello zucchero) fino a 2 mesi: ti basterà rotolarle nello zucchero semolato e infornarle direttamente da congelate, prolungando la cottura di un paio di minuti.

Consigli e varianti

Per ottenere un aroma intenso e genuino, utilizza sempre un'**arancia biologica non trattata**, facendo attenzione a grattugiare solo la parte arancione della scorza ed evitando quella bianca, che risulterebbe amara.

Se non hai in dispensa la **farina di mandorle** già pronta, puoi prepararla in casa frullando delle mandorle pelate nel mixer insieme a un cucchiaio di zucchero preso dal totale: questo trucco evita che le lame surriscaldino le mandorle facendole rilasciare olio.

Per un contrasto cromatico ancora più scenografico, puoi passare le palline prima nello **zucchero semolato**

e poi abbondantemente nello **zucchero a velo** prima di infornarle, ottenendo il classico effetto screpolato.

Questa base è molto versatile e si presta a tante personalizzazioni. Ecco alcune **varianti** da provare:

Con cioccolato fondente: aggiungi 50 g di gocce di cioccolato all'impasto oppure nascondi un quadratino di cioccolato fondente al centro di ogni pallina per un cuore ancora più goloso.
Ad altri agrumi: sostituisci la scorza e il succo d'arancia con quelli di **limone**, mandarino o lime per variare il profilo aromatico mantenendo la stessa scioglievolezza.
Note speziate: profuma l'impasto con un pizzico di **cannella in polvere**, cardamomo o qualche goccia di estratto naturale di vaniglia.
Versione senza glutine: sostituisci la farina 00 con la stessa quantità di **farina di riso** finissima (verificando che il lievito sia certificato senza glutine).
Tocco croccante in superficie: prima di infornare, premi delicatamente una mandorla pelata intera o qualche lamella di mandorla al centro di ciascun biscotto.