

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti ripieni di caramello

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## PER LA PASTA

2 tazze di farina

1 tazza di amido di mais

1 uovo intero

1 tazza di burro salato

1 tazza di zucchero a velo

3 cucchiaini di latte

Bakers Joy Spray (spray per rendere le superfici antiaderenti a base di farina

si può sostituire con dell'olio o del burro)

zucchero a velo per la guarnizione

## PER IL RIPIENO (CARMELLO

“MANJARBLANCO”)

1 confezione grande di latte condensato

## PREPARAZIONE

**1** Setacciate la farina, l'amido di mais e lo zucchero a velo almeno una volta. Mettete questi ingredienti secchi in una grossa ciotola ed incorporatevi il burro tagliato a pezzetti. Aggiungete l'uovo e amalgamate il tutto fino a che si formi un impasto morbido (aggiungete del latte, un cucchiaio alla volta, se necessario per ammorbidire l'impasto). Lasciate riposare l'impasto ottenuto per 15 minuti. Tagliate l'impasto in 4 pezzi. Vaporizzate il Bakers Joy Spray (o ungete) un foglio di carta-forno. Spargete della farina sul piano da lavoro e prendete un pezzo di impasto, stendetelo con un matterello fino a che lo spessore arrivi a 0,3cm. Con un tagliapasta rotondo create i vostri biscotti e disponeteli su di un foglio di carta-forno unto precedentemente. Infornate a 180°C per circa 12-15 minuti o fino a doratura dei biscotti. Lasciate che i biscotti si asciughino completamente, lasciateli riposare per 4 ore almeno. Preparate il caramello: mettete una confezione di latte condensato, ancora chiusa, in una casseruola e ricopritela con l'acqua. Bollitela per 3 ore controllando il livello dell'acqua e aggiungendone se necessario. Questo permetterà d'avere la giusta consistenza per il ripieno. Mettete una piccola quantità di caramello su di un biscotto, quindi metteteci sopra un altro biscotto come per un panino. Passate, infine, i biscotti nello zucchero a velo fino a che ne siano completamente ricoperti.