

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gocce allo zucchero di canna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *30 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Vere e proprie gocce zuccherose, le nostre gocce allo zucchero di canna sono l'ideale per la colazione o per una merenda sprintosa. Si preparano in 10 minuti, soprattutto se avete la comodità di utilizzare un'impastatrice, si conservano abbastanza bene se li mettete in un barattolo a chiusura ermetica.

INGREDIENTI

FARINA 00 180 gr

BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

BURRO 125 gr

ZUCCHERO DI CANNA chiaro - 60 gr

ZUCCHERO 60 gr

UOVA 1

ESTRATTO DI VANIGLIA sostituibile con una bacca di vaniglia - ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 180°C e foderate tre teglie da forno con la carta forno.

Miscelate la farina, il bicarbonato ed il sale in una ciotola.

Sbattete il burro ed i due tipi di zucchero in una ciotola capiente aiutandovi con le fruste elettriche alla massima velocità fino a che ne risulti un composto cremoso. Se utilizzate una planetaria azionatela a velocità 4.





2 Aggiungete l'uovo e la vaniglia continuando a lavorare l'impasto giusto quel tanto che serve per amalgamarli al resto.





- 3** Unite gli ingredienti secchi al burro montato con l'uovo e lavorate il tutto fino a che otterrete un composto omogeneo.





- 4 Aiutandovi con due cucchiari prelevate una modesta quantità d'impasto e realizzate delle quenelles che adagerete sulla teglia precedentemente foderata con carta forno, procedete nello stesso modo fino ad esaurire l'impasto. Distanziate le quenelles d'impasto di circa 5 cm l'una dall'altra.





- 5 Infornate i biscotti per circa 15 minuti o a doratura, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

