

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Macine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Per chi non può fare a meno delle **macine**, questi fantastici biscotti alla panna tanto famosi, da oggi può provare a rifarli a casa avvicinandosi moltissimo al prodotto confezionato. L'unica accortezza consiste nell'utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente.

In effetti si tratta di una pasta frolla realizzata con burro, margarina e panna, un impasto ricco per un biscottone friabile e dal sapore burroso.

Rifateli anche voi e fateci sapere!

### INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr  
FECOLA DI PATATE 50 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
MARGARINA a temperatura ambiente -  
100 gr  
BURRO morbido a temperatura ambiente -  
100 gr  
UOVA 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
PANNA FRESCA 50 gr  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione della ricetta delle macine è importantissimo che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente.

Trasferite la farina e la fecola setacciate nella ciotola dell'impastatrice.



- 2 Unite lo zucchero ed un pizzico di sale.



- 3** Unite il burro morbido a temperatura ambiente, la margarina e la panna a temperatura ambiente.



- 4** Aggiungete, infine, l'uovo, la vanillina ed il lievito per dolci setacciato.



- 5 Fate lavorare la macchina con gancio a foglia a velocità 3 fino a che l'impasto non si stacchi dalle pareti della ciotola. Rilavorate velocemente l'impasto a mano e stendetelo con il mattarello ad uno spessore di circa 1 cm.



6

Coppate i biscotti utilizzando l'apposito stampino ed allineateli in una teglia foderata con carta forno.



7

A questo punto, infornate a 170°C per 20-25 minuti.



**8** Sfornateli quando sono cotti ma abbiate cura che non prendano colore, devono rimanere piuttosto pallidi. Fateli freddare, quindi serviteli su di un bel vassoio.



## CONSIGLI

Le macine come tutti i biscotti industriali hanno un sapore unico e la loro ricetta è segreta. Ma questa nostra versione si avvicina tantissimo. Anzi, magari vi piacerà di più!

**Quanto tempo si conservano questi biscotti?**

In un contenitore ermetico si conservano per circa una settimana.

**Posso aggiungere delle gocce di cioccolato?**

Sì, ti allontani dalla ricetta originale, ma ci stanno benissimo

**Posso utilizzare della panna vegetale?**

Sì, prova! Il risultato non sarà identico ma saranno ugualmente buoni.

Mi daresti qualche altra idea di biscotti per la colazione o la merenda?

Prova la [ricetta dei biscotti al cioccolato](#) oppure quelli [carota e arance](#)