

Biscotti dormienti

È già da un po' che vi propongo ricette con olio d'oliva e vi dico che non ho intenzione di smettere! :)

La mia amica Paola, accanitissima follower del blog che non perde mai una ricetta, mi ha regalato la ricetta dei **Biscotti Dormienti**, biscottini tipici pugliesi con olio d'oliva.

Il nome di questi biscotti mi è piaciuto subito, un po' perché è adorabile, un po' perché si adattano perfettamente ad una pigrona come me: dormiente io, dormienti loro!

Si chiamano Biscotti Dormienti proprio perché devono riposare una notte. Poi al mattino si infornano e sono pronti per una colazione super inzulposa!



Biscotti dormienti

500g di farina

3 uova

100ml di olio d'oliva

200g di zucchero

1 bustina di ammoniaca per dolci

1 limone non trattato (la scorza grattugiata)

Qualche goccia di estratto di vaniglia (o semi di bacca)

In una planetaria (o con delle semplice fruste) sbattete le uova insieme allo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete la farina, l'ammoniaca, l'olio, lo zucchero, la vaniglia e la scorza di limone.

Coprite l'impasto con un panno pulito e lasciatelo riposare tutta la notte.

Al mattino fate dei salsicciotti con le mani, spessi circa 2cm, tagliateli e rotolateli nello zucchero semolato.

Appoggiate i biscotti su di una teglia ricoperta di carta forno e infornate a 180° per circa 10 minuti.

Sono inzulposissimi, davvero perfetti per la colazione! :)



Biscotti decorati per un battesimo

Vi avevo anticipato che avrei registrato un video per Paneangeli ed ecco che finalmente potete vederlo! Ovviamente nel video faccio dei deliziosi biscottini (e quando mai!) tutti colorati, cuoriciosi e zuccherosi.

Anche se davanti alla telecamera ho sicuramente ampi margini di miglioramento, l'idea di mostrarvi qualche utile accorgimento, come ad esempio quello delle bacchettine per stendere la frolla, oppure quello per attaccare i glitter ai biscotti, mi piace moltissimo. Vedere, in effetti, è più semplice. Che dite, ne facciamo ancora?

La ricetta di questi biscotti è perfetta per festeggiare qualsiasi ricorrenza; in questo caso abbiamo deciso di realizzarli per un battesimo, ma si adattano benissimo ad anniversari, compleanni, etc. Belli da guardare, ma anche buoni da mangiare! #oggifesteggio e voi?

Per realizzare le decorazioni ho utilizzato diversi prodotti, la maggior parte dei quali potete trovarli facilmente al supermercato, ma se non riuscite a trovarli esiste anche lo [shop online di Paneangeli](#).

Biscotti al burro salato

230g di burro leggermente salato

175g di zucchero a velo

1 uovo

425g di farina

1 pizzico di sale

Decorazioni Paneangeli

pasta di zucchero bianca

colorante alimentare rosso

glassa al cacao

codette arcobaleno

palline arcobaleno

zuccheri glitterati

decorazioni al cioccolato
colla alimentare

Mischiate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungete l'uovo, la farina e il pizzico di sale.

Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigorifero per un paio d'ore.

Stendete l'impasto, facendo attenzione a non scaldarlo troppo con le mani, e tagliatelo con le formine per biscotti che più vi piacciono.

Posizionate i biscotti su di una teglia ricoperta di carta forno ed infornate a 180° per circa 10 minuti.

Lasciateli raffreddare completamente su di una gratella e poi iniziate a decorare.

Biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole

Una ricetta semplice per utilizzare l'olio d'oliva e rendere i biscotti leggeri e buonissimi!

Qualche giorno forse avrete visto sui social che ho preparato il catering per Cirio, sì, quello dell'olio. Dell'evento vi parlerò la prossima settimana, ma dato dato che durante la serata tutti mi hanno chiesto la ricetta di questi **biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole**... eccola qui :)

Ricetta biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole

100g di zucchero

100g di nocciole tritate grossolanamente

300g di farina

80g di Olio di Oliva Delicato

40g di cacao amaro

100g di gocce di cioccolato

16g di lievito

latte q.b. (anche latte di soia)

In una ciotola - o direttamente nell'impastatrice, se ce l'avete - mettete tutti gli ingredienti e mescolate fino ad amalgamare bene il tutto. Otterrete un composto sabbioso.

Ora è il momento di aggiungere poco latte (circa mezzo bicchiere) per rendere lavorabile l'impasto. Se

utilizzate il latte di soia saranno dei perfetti biscotti vegani e anche la farina può essere sostituita con un [mix per dolci senza glutine tipo questo](#).

Stendete l'impasto e tagliatelo con le formine. Io normalmente utilizzo una forma quadrata perché trovo che siano più rustici.

Mettete i vostri biscotti su una placca ricoperta da carta forno ed infornate a 170° per circa 10-12 minuti (ovviamente la cottura dipenderà da quanto farete alti i biscotti quindi controllatela).

Biscotti di Natale: la renna

Quando ho postato questi biscotti di Natale a forma di renna, in tanti mi avete chiesto come realizzarli e allora ecco qui tutto il procedimento!

Innanzitutto dovete procurarvi una **formina a forma di renna**. In realtà qualcuno mi ha detto che al contrario potrebbe sembrare un polpo... voi che ne dite? Io continuo a credere che sia una renna :))

Poi dovete procurarvi delle **caramelle** tipo Smarties e della **ghiaccia reale nera oppure del cioccolato fuso** per fare gli occhi ed attaccare la caramella.



Ricetta Pasta Frolla

- 230g di burro
- 175g di zucchero
- 1 uovo
- 425g di farina
- 1 pizzico di sale
- pochi semi di bacca di vaniglia
- scorza di 1 limone grattugiato

Lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto sabbioso (con l'impastatrice si fa in un attimo, altrimenti potete farlo a mano). Aggiungete l'uovo, la farina, il pizzico di sale, i semi di bacca di vaniglia e la buccia di limone grattugiata.

Mettete in frigorifero per un paio d'ore.

Quando stendete l'impasto fate attenzione a non tenerlo troppo in mano, se si scalda troppo e diventa difficile da lavorare, rimettetelo in frigorifero per qualche minuto.

Tagliare i biscotti con la formina-renna, infornate per circa 10 minuti. Appena dorano ai lati toglieteli dal forno.

Fateli raffreddare, poi fate due pallini con la ghiaccia reale ([leggete qui tutto quello che c'è da sapere sulla ghiaccia reale](#)) e poi attaccate la caramella alla ghiaccia. Se non vi fa di fare la ghiaccia potete anche sciogliere il cioccolato fondente, va bene lo stesso, ma è un po' più difficile da lavorare.

Divorateli :)

