

Zaeti nuovi

Uno strumento eccellente per macinare in casa e ridurre in farina cereali e granaglie, per personalizzare i propri impasti dolci o salati. Ideale per chi ama creare la propria miscela di gusti, profumi e sapori e trasformare ogni pietanza in un piatto unico, e per coloro che a causa di patologie particolari utilizzano prodotti privi di glutine.



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 10 persone

Elenco ingredienti

300 g di farina 00
250 g di burro
250 g di zucchero
200 g di mandorle bianche
4 tuorli
100 g di pinoli
100 g di miglio decorticato
vanillina
uvetta
sale
poca cannella

Istruzioni per la preparazione

1. Passa nel macinagranaglie il miglio, le mandorle e i pinoli scegliendo lo spessore desiderato (vi suggeriamo uno spessore medio), inserendo gli ingredienti uno alla volta e gradatamente, per impedire l'ostruzione del cilindro.
2. Nella ciotola con frusta K, monta il burro con lo zucchero a velocità 4.
3. Aggiungo i tuorli, gli aromi e l'uvetta ammollata in acqua tiepida.
4. Incorpora a velocità 2, quando il composto sarà liscio, la farina di



miglio, le mandorle e i pinoli e completa l'impasto aggiungendo la farina 00, lavorando finché non sarà omogeneo e liscio.

5. Lascia raffreddare l'impasto per 10 minuti.

6. Confeziona i biscotti della forma preferita e cucinali in forno a 160 °C, lasciandoli dorare per 15 minuti.

7. Servi i biscotti una volta raffreddati.

Suggerimenti

Questi impasti dolci possono essere personalizzati con l'aggiunta di scorze d'agrumi, liquori o sciroppi profumati.