



Biscotti Pane dei Morti - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Ricette varie - biscotti - savoiard

da Griglia e Pestello e con qualche piccolo arrangiamento mio...

Ingredienti:

125 gr biscotti savoiard  
20 gr farina 00  
20 gr.fecola  
20 gr.farina manitoba  
1 uovo  
80 gr zucchero  
70 gr uvetta sultanina(da ammollare poi in acqua calda)  
35 grammi di pinoli  
3 cucchiari di cacao amaro (meglio 4)  
bicarbonato 1 cucchiaino  
vino bianco q.b. per impastare (ne è bastato un bicchiere scarso)  
spezie (per pain d'épices)( ho messo la cannella :oops: )(assolutamente le spezie!)  
zucchero a velo

Ridurre i biscotti quasi in polvere, aggiungere le farine, il bicarbonato, lo zucchero e il cacao amaro.

Incorporare l'uvetta ben strizzata e i pinoli, aggiungere le spezie, amalgamare il tutto con l'uovo, e aggiungere poco per volta il vino bianco, così da ottenere un impasto morbido ma umido.

Ho iniziato con il cucchiaio e ho finito con le mani...

Con le mani infarinate di fecola ,prendere un mucchietto d'impasto e formare dei pani ovali e piuttosto schiacciati .

Disporli su una placca da forno su carta forno e infornare a forno già caldo (160° ventilato) per un massimo di 20 minuti.

Fara freddare e cospargere abbondantemente di zucchero a velo.

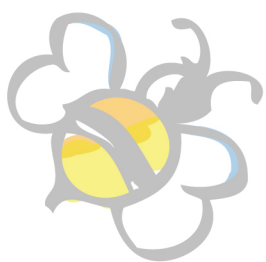




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it