



Biscotti Sablèe - [Visualizza sul sito di Erica](#)



eCucinando.it



fecola - burro - zucchero a velo

dal blog [I dolci di Pinella](#)

Ingredienti:

- 375 g di farina;
- 70 g di fecola;
- 125 g di zucchero a velo;
- un pizzico di sale;
- un cucchiaino di vaniglia oppure scorza di limone;
- 250 g di burro morbido e a pezzetti.

Procedimento:

Riunite in una ciotola [i:35honkr2](io ho messo tutto nel mixer) tutti gli ingredienti (la farina setacciata). Impastate brevemente come per la frolla, quindi completate velocemente sulla spianatoia e fate riposare una mezz'ora in frigo. Si fanno i cerchi, di cui uno forato al centro. Si cuociono separatamente [i](180° per 12-15 minuti)[/i:35honkr2], poi si incollano con della marmellata oppure crema gianduia. D'obbligo la spolverata di zucchero al velo.

Nota 1:

- Io ho aromatizzato con l'estratto di vaniglia.
- Facendo mezza dose ho ottenuto 35 biscottini del diametro di 4-5 cm e spessi meno di un cm: semplici, senza buchini e creme o marmellate.
- Ho dovuto aggiungere all'impasto un po' d'acqua (un cucchiaino) perché la pasta faticava a legarsi (forse la farina un po' secca).
- Il tempo di cottura l'ho trovato su un altro blog che ha usato la stessa ricetta. In ogni caso restano chiarissimi. Quando li sfornate aspettate qualche minuto perché intiepidiscano prima di staccarli dalla teglia, sono molto teneri. Non li cuocete di più, si spaccherebbero

Nota 2:

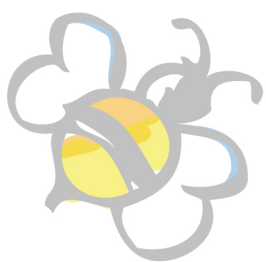
- Consiglio: ritagliate i biscotti e metteteli sulla placca del forno. Metteteli in frigo almeno 20 minuti, nel frattempo accendete il forno a 180° e quindi infornate. Il passaggio in frigorifero permetterà al burro di solidificarsi nuovamente, e così i biscotti risulteranno ancora più leggeri e friabili. È un trucco perché la frolla riesca sempre al meglio. [Questo](#) il riferimento, molto interessante, su come trattare LE frolle (plurale d'obbligo, ce ne sono di vari tipi): viene da un grandissimo pasticciere qual è Maurizio Santin



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it