



Biscotti di... maionese - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Biscotti - maionese - dessert - merenda
di Araba Felice, Cookaround

quando ho letto questa ricetta, mi sono ripromessa di provarci...sono veramente
buonissimi..... non si riesce assolutamente a capire che c'è dentro!!!!

metto la ricetta pari pari, ringraziando vivamente L'Araba Felice

Ingredienti:

100g di burro, freddo di frigo
40g di zucchero semolato
100g di maionese, fredda di frigo
260g-290g di farina (circa) *io ne ho messo 290 gr.esatti*

Cominciare tagliando il burro freddissimo in piccoli pezzi, in modo che le fruste con cui lo sbatteremo non facciano troppa fatica.

Cominciare a montarlo con lo zucchero per qualche minuto, almeno 5, fino ad avere una crema ben montata.

Ora uniamo la maionese ben fredda, ma lavorando con un mestolo o una spatola, non piu' con le fruste. Appena la maionese e' amalgamata, uniamo la farina, all'inizio poca, poi man mano che l'impasto la assorbe, uniamo il resto e cominciamo a lavorare bene con le mani.

Regolatevi un po' con la farina, la pasta deve essere molto morbida ma non troppo appiccicosa, e' bellissima. Stacciamone piccole porzioni, e facciamo dei cilindretti che andremo ad appiattare con le mani, ed a rotolare in un poco di zucchero semolato. Sono delicati, fate attenzione..

Metterli in una teglia con fondo spesso coperta con carta forno e cuocere a 195 gradi per circa 12 minuti, controllate il colore.

Aspettate che si raffreddano per gustarli, da caldi sono ancora un po' morbidi. *(ho usato la funzione ventilata)*





eCucinando.it





proprio vero...non si finisce mai di imparare!!!

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it