



Biscotti della salute - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

farina - zucchero - lievito

Biscotti della salute

Vi riporto dapprima la ricetta originale scritta dall'Artusi, che mi piace sempre leggere...

Biscotti della salute di Pellegrino Artusi

Farina, grammi 350
Zucchero rosso, grammi 100
Burro, grammi 50
Cremor tartaro, grammi 10
Bicarbonato di sodio, grammi 5
Uova, n.2
Odore di zucchero vanigliato
Latte, quanto basta

MESCOLATE LO ZUCCHERO ALLA FARINA, FATE A QUESTA UNA BUCA PER PORVI IL RESTO E INTRIDETELA CON L'AGGIUNTA DI UN POCO DI LATTE PER OTTENERE UNA PASTA ALQUANTO MORBIDA, A CUI DARETE LA FORMA CILINDRICA UN PO' SCHIACCIATA E LUNGA MEZZO METRO. PER CUOCERLA AL FORNO O AL FORNO DI CAMPAGNA, UNGETE UNA TEGLIA COL BURRO, E QUESTO BASTONE, PERCHÉ POSSA ENTRARVI, DIVIDETELO IN DUE PEZZI, TENENDOLI DISCOSTI POICHÉ GONFIANO MOLTO. IL GIORNO APPRESSO, TAGLIATELI IN FORMA DI BISCOTTI, DI CUI NE OTTERETE UNA TRENTINA, E TOSTATELI.

Questa invece è stata la mia prima traduzione a cui ieri ho aggiunto anche la nostra [polvere di arance](#)

gr.350 farina 00
gr.100 zucchero semolato
gr.50 burro
1 bustina di lievito vanigliato
2 uova
Latte q.b

Il procedimento è uguale.

Io inforno a 170° (forno ventilato preriscaldato) per 35 minuti.

Il giorno dopo, una volta tagliati, sempre a 170°, 10 minuti da una parte e 10 minuti dall'altra.

Sono veramente buoni e ben equilibrati, e per la colazione sono ottimi!!!







eCucinando.it