

Baby Biscuits



PAPPA-REALE^{NET} 

 Per una quantità industriale di biscotti

Ingredienti

1 Kg di farina (700 g di frumento "00" | 100 g di farro | 100 g di frumento integrale | 50 g di avena | 50 g di orzo)

350 g di zucchero

250 g di burro

3 uova

1 cucchiaino di malto d'orzo

7-8 cucchiai di latte

15 g di lievito per dolci

Finitura

zucchero a velo | cioccolato fondente | thè matcha | fragole | qualche confettino color argento

Procedimento

Versare le farine a pioggia sulla spianatoia con il lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, il malto, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, il latte e il lievito. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Prendere l'impasto dal frigorifero, stenderlo con il mattarello e ricavare dei biscotti dallo spessore di 3-4 mm, dopodiché metterli in una teglia rivestita di carta da forno e infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima di decorare. Preparare le glasse colorate unendo alla base di zucchero a velo e acqua (qualche goccia) i vari colori naturali.

Io ho fatto così: per il rosa ho unito un paio di fragole frullate alla base di zucchero, per il verde del thè matcha e per il marrone ho sciolto del cioccolato a bagnomaria.

Decorare i biscotti usando, per le glasse, coni di carta da forno e lasciare rapprendere per una notte prima di servire.