



ANTONELLA SCIALDONE

KAMUT®

60 ricette per conoscerlo e utilizzarlo al meglio

**DOMENICA 9 SETTEMBRE 2012
ORE 16.00 STAND C19 PAD. 33**

Kamut Enterprises of Europe
presenta in anteprima a SANA 2012

**“KAMUT® - 60 ricette per
conoscerlo e utilizzarlo al meglio”**

Calderini (Gruppo SOLE 24 ORE), Bologna, 2012

Il nuovo libro di Antonella Scialdone.
L'autrice firma copie del libro e incontra il pubblico.



GRUPPO **24** ORE



CALDERINI



BISCOTTI INTEGRALI ALLO SCIROPPO D'ACERO

INGREDIENTI (per circa 45 biscotti)

- 250 g di farina integrale di grano khorasan KAMUT®
- 60 g di sciroppo d'acero
- 60 g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 60 g di olio di arachidi
- 4 g di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, fare una fossetta al centro e aggiungere lo zucchero di canna e lo sciroppo d'acero, l'uovo, il sale, il lievito e l'olio di arachidi. Lavorare l'impasto fino a che risulti liscio ed omogeneo, quindi avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per circa mezzora. Trascorso questo tempo, prendere l'impasto, stendere con il matterello, sulla spianatoia leggermente infarinata, fino ad arrivare ad uno spessore di 4 mm, dopodiché ritagliare i biscotti e disporli su una teglia rivestita di carta da forno ed infornare a 180°C per 15 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia prima di servire.