OCCHI DI BUE CON GARNITURE DI MORE



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

400 g. Garniture di more - A91X

Ingrédients

q.b. Sale
1/4 di bustina Lievito chimico
1 Limone
125 g. Burro
125 g. Zucchero
1 Uovo
250 g. Farina
1 bustina Vanillina

Préparation

Per 6 persone
Sulla spianatoia disporre a fontana la farina, accomodandovi al centro lo zucchero, l'uovo, il burro ammorbidito e la buccia grattugiata del limone; aggiungere anche la vanillina e il lievito, quindi lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo e ben amalgamato, senza però manipolarlo eccessivamente per evitare che assuma una consistenza troppo tenera. Lasciare riposare la pasta in frigorifero per mezz'ora. A questo punto, con l'aiuto del mattarello, tirare la frolla su di un foglio di carta forno, mantenendo uno spessore di circa 3mm., poi, utilizzando un coppapasta, ricavare dei dischi del diametro di 8- 10 cm., metà dei quali costituirà la base dei biscotti. Impiegando un coppapasta circolare più piccolo di diametro, tagliare la parte centrale dei dischi rimasti in modo da ricavare degli anelli di pasta che, sovrapposti alle basi, lascieranno uno spazio da farcire con la garniture di more. Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. A cottura ultimata far raffreddare e completare spolverando con zucchero a velo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)