



BISCOTTI PANNOCCHIE

<http://blog.giallozafferano.it/mammamaria/biscotti-pannocchie-mulino-bianco>

Tempo di preparazione: 30 minuti + 30 minuti di riposo

Tempo di cottura 12-15 min. a 180°

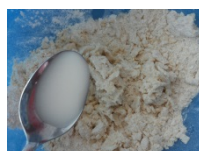
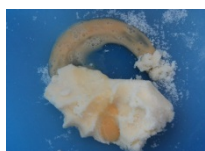
Ingredienti per circa 50 biscotti

- 500 gr di farina 00
- 30 gr di farina di mais (fioretto)
- 30 gr di corn flakes
- 200 gr di zucchero semolato
- 150 gr di burro
- 1 uovo
- 40 ml di latte fresco
- 1 bustina di lievito per dolci
- Pizzico di sale



Procedimento

Mescolare fra loro 500 gr di farina 00 con 30 gr di farina di mais fioretto ed 1 bustina di lievito per dolci. Macinare con il frullatore 30 gr di corn flakes ed unirli alle farine. Lavorare 150 gr di burro freddo con 200 gr di zucchero semolato ed un pizzico di sale. Unire 1 uovo intero. Unire le farine ed amalgamare velocemente il tutto. Versare 40 ml di latte fresco e formare un panetto. Avvolgere la frolla nella pellicola alimentare e riporla in frigorifero per almeno 30 minuti.



Accendere il forno a 180°.

Stendere l'impasto fino a raggiungere uno spessore di 3 mm circa. Se non si disponesse di una formina a pannocchia, intagliare delle forme simili a delle foglie, creando dei segni su ambedue i lati. Disporre i biscotti sulla teglia imburrata e infarinata oppure foderata con carta forno, distanziandoli fra loro. Cuocere per 12-15 minuti.



Sfornare i biscotti pannocchie e lasciarli raffreddare sulla gratella.

Conservarli in un contenitore ben chiuso.

Ricetta originale su www.mulinobianco.it