

# 10 Ricette

*B i s c o t t i*  
*B i m b y*

*Bimby TM6 - TM5 - TM31*



*Silvia in Cucina*

*Silvia in Cucina*

# *Biscotti noci e miele*

## *Ingredienti:*

- 100 g zucchero
- 100 g noci
- 300 g farina 00
- 1 pizzico sale
- 1 uovo
- 120 g burro
- 30 g miele
- 1 cucchiaino lievito in polvere per dolci

Per prima cosa polverizziamo lo zucchero e mettiamolo da parte.

### **Vel. 9 – 10 secondi**

Dopodichè tritiamo le noci.

### **Vel. 5 – 10 secondi**

A questo punto impastiamo tutti gli ingredienti

### **Spiga – 3 minuti**

Avvolgiamo il panetto nella pellicola e lasciamo riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Dopodichè stendiamo la frolla su un piano di lavoro infarinato, ricaviamo i nostri biscotti e inforniamo a 170 gradi, forno statico, per circa 20-25 minuti.

# *Biscotti alla panna*

## *Ingredienti:*

- 75 g di zucchero
- 250 g di farina 00
- 25 g di fecola
- 1 uovo
- 50 g di burro
- un pizzico di sale
- 80 g panna fresca liquida

Prima di tutto mettete dentro al boccale tutti gli ingredienti e mescoliamo **40 Secondi – Velocità 5**.

Formiamo una palla e stendiamola subito su un piano di lavoro ben infarinato.

Stendiamo la frolla dello spessore di circa 5 mm e ricaviamo i biscotti della forma che più preferite.

Nel frattempo, scaldiamo il forno (statico) a 180 gradi.

Ora ricopriamo con un foglio di carta forno una placca e adagiamo sopra i biscotti.

Inforniamo per circa 20-25 minuti

# *Biscotti alle nocciole*

## *Ingredienti:*

- 60 g nocciole
- 60 g zucchero
- 1 uovo
- 40 g latte
- 250 g farina 00
- 30 g burro morbido

Versiamo nel boccale le nocciole, lo zucchero.

**Vel 8 – 25 sec.**

Aggiungiamo l'uovo, il latte, la farina, il burro e impastiamo **Spiga 3 min.**

Trasferiamo l'impasto su un piano da lavoro infarinato e formiamo un salsicciotto. Con l'aiuto di un coltello tagliamo in tante piccole fettine, come fosse un salame. Diamo una forma sferica e, con l'aiuto di una forchetta, schiacciamole leggermente.

Nel frattempo, foderiamo una teglia con della carta forno. Mettiamo i biscotti sulla teglia e inforniamo a 180 gradi circa 20-25 minuti.

# *Biscotti limone e cioccolato bianco*

## *Ingredienti:*

- 50 g zucchero
- 100 g cioccolato bianco
- 1 uovo
- 250 g farina 00
- 1 pizzico sale
- 80 g burro
- 1 scorza di limone grattugiata

Per prima cosa polverizziamo lo zucchero a **velocità 10 per 10 secondi**.

Dopodichè uniamo il cioccolato e tritiamo a **velocità 4 per 6 secondi** (lasciamo un po' grossolano).

A questo punto aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo **Spiga - 3 minuti**.

Avvolgiamo il panetto nella pellicola e lasciamo riposare in frigo per almeno un'ora.

Trascorso il tempo, tiriamo fuori la frolla, stendiamo su un piano di lavoro ben infarinato e ricaviamo i nostri biscotti.

Adagiamoli su una placca rivestita con della carta forno e inforniamo a 180 gradi per circa 20 minuti.

# *Biscotti all'olio d'oliva*

## *Ingredienti:*

- 280 g farina 00
- 100 g zucchero
- 2 uova
- 50 g olio di oliva (leggero e fruttato)
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito in polvere per dolci
- 1 fialetta aroma vaniglia

Per prima cosa polverizziamo lo zucchero a **velocità 9 per 15 secondi**.

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo attivando la funzione **Spiga - 3 minuti**.

A questo punto stendiamo la frolla su un piano di lavoro ben infarinato. Ricaviamo i nostri biscotti e mettiamoli su una teglia rivestita con della carta da forno. Continuiamo così fino a terminare la frolla.

Infine, cuociamo in forno (statico) a 170 gradi per 20-25 minuti.

# *Biscotti arachidi e zucchero di canna*

## *Ingredienti:*

- 100 g arachidi non salati
- 80 g zucchero di canna
- 200 g farina 00
- 1 uovo
- 80 g burro

Per prima cosa mettiamo nel boccale le arachidi a sminuzziamo a **velocità 4 per 6-7 secondi**. Cerchiamo di lasciarli piuttosto grossolani.

Adesso aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo attivando la funzione **Spiga - 3 minuti**. Ora stendiamo la frolla su un piano di lavoro ben infarinato e ricaviamo i nostri biscotti.

Infine, rivestiamo una teglia con della carta da forno e mettiamo sopra i nostri biscotti. Cuociamo in forno (statico) a 170 gradi per circa 15-20 minuti.

# *Biscotti al burro salato*

## *Ingredienti:*

- 400 g farina 00
- 130 g burro salato
- 1 uovo
- 130 g zucchero di canna a velo
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito in polvere per dolci

Per prima cosa mettiamo nel boccale lo zucchero e tritiamo a **velocità 10 per 10 secondi**.

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo attivando la modalità **Spiga - 3 minuti**.

A questo punto avvolgiamo il panetto nella pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Trascorso il tempo di riposo, stendiamo la frolla su un piano di lavoro ben infarinato.

Ricaviamo i nostri biscotti e mettiamoli su una placca rivestita con della carta da forno. Cuociamo in forno, modalità statica, a 170 gradi per circa 25-30 minuti.



# *Biscotti con nocciole e gocce di cioccolato*

## *Ingredienti:*

- 100 g nocciole
- 130 g zucchero di canna
- 300 g farina 00
- 1 uovo
- 120 g burro
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaino lievito in polvere per dolci

Per prima cosa mettiamo polverizziamo lo zucchero e le nocciole a **velocità 10 – 10 secondi**.

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo **Spiga – 3 minuti**

Avvolgiamo ora il panetto nella pellicola e lasciamo risposare in frigorifero per almeno 1 ora.

A questo punto stendiamo la frolla su un piano di lavoro ben infarinato e ricaviamo con delle formine i nostri biscotti.

Infine, adagiamoli su una placca da forno rivestita con della carta, e cuociamo a 170 gradi (statico) per 25-30 minuti.

# *Biscotti occhio di bue al pistacchio e crema di nocciole*

## *Ingredienti:*

- 100 g pistacchi
- 300 g farina 00
- 1 pizzico di sale
- 120 g zucchero a velo
- 1 uovo
- 130 g burro
- 1 cucchiaino lievito in polvere per dolci
- q.b. crema spalmabile alle nocciole

Per prima cosa mettiamo i pistacchi nel boccale e frulliamo.

### **Vel. 8 – 10 secondi**

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo.

### **Spiga- 2 minuti**

Formiamo con le mani un panetto, avvolgiamolo nella pellicola e lasciamolo riposare in frigorifero per almeno un'oretta. Se preferite potete farla anche la sera prima.

A questo punto stendiamo la pasta su un piano di lavoro ben infarinato.

Ricaviamo i nostri biscotti, mettiamoli su una teglia rivestita con della carta da forno e inforniamo a 170 gradi per 25-30 minuti. Lasciamoli raffreddare e infine spalmiamo la crema di nocciole.

# *Biscotti al burro con carote e nocciole*

## *Ingredienti:*

- 120 g di farina tipo 00
- ½ cucchiaino di lievito in polvere per dolci
- 15 g di amido di mais (maizena)
- 65 g di burro morbido
- 50 g di zucchero
- 10 g di latte
- 1 pizzico di sale
- 60 g di nocciole tostate
- 20 g di carote

Mettiamo nel boccale le nocciole, le carote e tritare: **7 sec./vel. 6.**

Aggiungiamo il resto degli ingredienti e impastiamo **15 sec./vel. 4.**

Trasferiamo l'impasto sul piano di lavoro e compattiamolo in un panetto.

Modelliamo il panetto in un cilindro e avvolgiamolo nella pellicola trasparente. Lasciamo riposare in frigorifero per 2-3 ore.

Nel mentre, riscaldiamo il forno a 180°C e rivestiamo una placca con della carta forno.

Trascorso il tempo di riposo, riprendiamo il cilindro dal frigorifero e togliamolo dalla pellicola trasparente.

Con un coltello a lama liscia, tagliamo il cilindro ricavando dei biscotti spessi 1 cm e disponiamoli sulla placca preparata, distanziandoli leggermente.

Cuociamo in forno caldo per 15 minuti (180°C) o finché dorati in superficie.