

cucinare i BISCOTTI



Moulinex[®]
cuisine companion



BACETTI AL FORMAGGIO

PER 30 BACETTI

- 3 albumi
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di farina di mandorle
- 250 g di grana grattugiato

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere gli albumi e montare per **7 minuti** con **velocità 7**. Aggiungere il sale, la farina, il grana e mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Con l'aiuto di un cucchiaino mettere l'impasto su una placca rivestita di carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 60°C per 1 ora. Far raffreddare prima di servire.





BACINI DI DAMA

PER 20 BACINI

- ▣ 30 g di mandorle spellate
- ▣ 30 g di nocciole spellate
- ▣ 70 g di farina
- ▣ 50 g di zucchero
- ▣ 1 pizzico di vanillina
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 50 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le mandorle, le nocciole e ridurle in polvere avviando per **1 minuto** con velocità **pulse**. Aggiungere la farina, lo zucchero, la vanillina, il burro e avviare il programma **pastry P2**. Avvolgere l'impasto nella pellicola e mettere in frigorifero per due ore. Stendere la pasta, tagliarla a cubetti e, con il palmo della mano, formare delle palline da adagiare su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 20 minuti circa. Nel frattempo, nel recipiente inserire il cioccolato a pezzi e tritarlo per **30 secondi** con velocità **pulse**. Sciogliere avviando l'apparecchio per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Sfnare i biscotti e creare i bacini di dama accoppiando i dolcetti con qualche goccia di cioccolato fuso.





BISCOTTI ALLE MANDORLE

PER 6 BISCOTTI

- ▣ 300 g di mandorle spellate
- ▣ 120 g di zucchero di canna
- ▣ 2 cucchiaini di acqua
- ▣ mandorle a lamelle

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le mandorle e tritare per **1 minuto** con velocità **pulse**. Raccogliere il trito sul fondo, unire lo zucchero, l'acqua e avviare il programma **pastry P3**. Creare la forma di ferri di cavallo, coprirli con le lamelle di mandorle e lasciarli riposare in frigorifero per almeno un'ora. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 15 minuti circa. Sfornarle ancora morbide e lasciarle raffreddare.





BISCOTTI FIOR DI NOCCIOLE

PER 40 BISCOTTI

- ▣ 100 g di farina integrale
- ▣ 100 g di farina bianca
- ▣ 50 g di amaretti sbriciolati
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 100 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 40 nocciole spellate

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire tutti gli ingredienti tranne le nocciole e avviare il programma **pastry P2**. Formare con l'impasto dei cordoncini, avvolgerli nella pellicola e metterli in frigorifero per mezz'ora. Tagliarne dei tocchetti dello spessore di due centimetri circa e adagiarli su una teglia rivestita di carta da forno. Su ogni tocchetto inserire al centro una nocciola. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa. Lasciare raffreddare.





BISCOTTI QUADROTTI

PER 50 BISCOTTI

- ▣ 200 g di burro
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 2 uova
- ▣ 30 g di pinoli
- ▣ 100 g di uvette e lamponi essiccati

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il burro e avviare il programma **sauce**. Unire la farina, lo zucchero, le uova, i pinoli, le uvette, i lamponi e avviare il programma **pastry P2**. Stendere l'impasto su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa. Sfornare e tagliare a quadrotti con l'aiuto di un coltello. Terminare la cottura per altri cinque minuti circa, sfornare e lasciar raffreddare.





BISCOTTI PERE E CIOCCOLATO

PER 20 DISCHETTI

- ▣ 1 pera
- ▣ 3 cucchiaino di zucchero
- ▣ 150 g di cioccolato fondente
- ▣ 50 g di amaretti
- ▣ grappa

Lavare la pera, toglierne il torsolo e tagliarla a fette sottili. Inserirle nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, insieme allo zucchero, e avviare il programma **slowcook P1**. Aggiungere il cioccolato fondente a pezzi e avviare il programma **sauce**. Unire gli amaretti sbriciolati, uno spruzzo di grappa e avviare il programma **pastry P1**. Aiutandosi con un cerchio tagliabiscotti, versare l'impasto su un tagliere rivestito di carta da forno, formando dei dischetti. Mettere in frigorifero per almeno due ore prima di servire.





BISCOTTI SALATI AL ROSMARINO

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 200 g di farina
- ▣ 100 g di farina di nocciole
- ▣ 100 g di parmigiano grattugiato
- ▣ 100 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ sale
- ▣ pepe
- ▣ rosmarino

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma **pastry P1**. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e fare riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Stendere la pasta dello spessore di un centimetro e ricavarne dei biscotti con uno stampino. Disporli su una teglia rivestita di carta da forno e cuocerli in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare.





BISCOTTONI CUORE DI MELA

PER 10 BISCOTTONI

- ▣ 1 mela
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ il succo di 1/2 limone
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 40 g di uvette
- ▣ 130 g di farina
- ▣ 70 g di burro
- ▣ 1 tuorlo
- ▣ cannella

Sbucciare la mela, toglierne il torsolo e tagliarla a fettine sottili. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro le fettine di mela. Spruzzare il succo di limone, aggiungere tre cucchiaini di zucchero, le uvette e avviare il programma **steam P1** per **15 minuti**. Mettere da parte, scolare l'acqua e asciugare il recipiente. Inserirci poi la farina, lo zucchero rimasto, il burro, il tuorlo, la cannella e avviare il programma **pastry P2**. Stendere l'impasto sottile con il mattarello, ricavarne dei rettangolini. All'interno di ognuno mettere il composto di mele e uvette, chiuderli e adagiarli su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocerli in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa. Volendo, guarnire con altra cannella.





CASTAGNOLE

PER 40 BISCOTTI

- ▣ 240 g di farina di castagne
- ▣ 100 ml di acqua
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 80 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ 150 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la farina, l'acqua, lo zucchero, il burro, le uova e avviare il programma **pasty P2**. Versare la miscela a cucchiaiate su una teglia rivestita di carta da forno dandogli la forma di castagna. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Lasciare raffreddare. Nel recipiente pulito, spezzettare il cioccolato e avviare l'apparecchio con il programma **sauce** per **5 minuti**. Intingere i biscotti per metà nel cioccolato in modo da conferirgli l'aspetto di castagne. Lasciar raffreddare.





CERCHI DI MARMELLATA

PER 15 BISCOTTI

- ▣ 120 g di nocciole spellate
- ▣ 200 g di farina
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 150 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 1 tuorlo
- ▣ 1 pizzico di cannella
- ▣ 150 g di marmellata di lampone

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole e tritarle per **1 minuto** con la velocità **pulse**. Aggiungere la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo, il tuorlo, la cannella e avviare il programma **pastry P2**. Stendere metà dell'impasto molto sottile e ricavarne, con un tagliabiscotti tondo, dei cerchi. Adagiarli su una teglia rivestita di carta da forno, bucherellarli con una forchetta. Spalmare su ciascun cerchio un cucchiaino di marmellata. Stendere l'impasto rimanente e ricavarne altri cerchi. Bucarli al centro con un tagliabiscotti tondo più piccolo e bucherellarli con una forchetta. Adagiarli sopra gli altri cerchi in modo che al centro fuoriesca in parte la marmellata. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa. Lasciare raffreddare.





CIAMBELLINE ALLA QUINOA

PER 20 CIAMBELLINE

- ▣ 100 g di farina integrale
- ▣ 40 g di farina bianca
- ▣ 120 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 70 g di zucchero
- ▣ 40 g di quinoa soffiata

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire tutti gli ingredienti e avviare il programma **pastry P2**. Creare con l'impasto dei cordoncini da chiudere come delle piccole ciambelle. Adagiare su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato 180°C per 20 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare.





COCCOLE DI CIOCCOLATO

PER 6 PERSONE

- ▣ 200 g di farina
- ▣ 60 g di cocco grattugiato
- ▣ 80 g di zucchero
- ▣ 1 uovo
- ▣ 130 g di burro
- ▣ 100 g di cioccolato fondente
- ▣ 20 g di cioccolato al latte

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la farina, 40 grammi di cocco, lo zucchero, l'uovo, il burro e avviare il programma **pastry P2**. Stendere la pasta e, con l'aiuto di un tagliabiscotti, ricavarne dei cerchi. Disporli su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Nel recipiente mettere i cioccolati a pezzi, un cucchiaio di cocco e sciogliere col programma **sauce** per **5 minuti**. Inzuppare per metà i biscotti nel cioccolato e cospargerci sopra il cocco rimasto. Lasciare raffreddare prima di servire.





COLLANA DI BISCOTTI

PER 3 COLLANE

- ▣ 50 g di cioccolato fondente
- ▣ 120 g di zucchero di canna
- ▣ 120 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 100 g di farina di grano saraceno
- ▣ 150 g di farina

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato a pezzi, lo zucchero e tritare per **1 minuto** con velocità **pulse**. Aggiungere gli altri ingredienti e avviare il programma **pastry P2**. Raccogliere l'impasto, formare una palla e metterlo in frigorifero a riposare per mezz'ora. Stendere la pasta e ritagliare, con l'aiuto di tagliabiscotti, delle forme di stelle con al centro un foro a forma più piccola. Adagiare i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa. Lasciare raffreddare bene e unire i biscotti con un nastro passante dai fori centrali in modo da formare una collana.





GIRANDOLE STECCO

PER 20 GIRANDOLE

- ▣ 200 g burro
- ▣ 300 g di farina
- ▣ 100 g di zucchero di canna
- ▣ 1 uovo
- ▣ 1 cucchiaio di latte
- ▣ 2 cucchiaini di cacao in polvere
- ▣ acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il burro a pezzetti piccoli, la farina, 70 grammi di zucchero, l'uovo, il latte e avviare il programma **pastry P2**. Dividere in due parti l'impasto e metterne una coperta in frigorifero. Aggiungere all'altra parte lo zucchero rimasto, il cacao e riavviare il programma **pastry P2**. Coprire l'impasto ottenuto e riporlo in frigorifero. Dopo mezz'ora stendere con il mattarello i due impasti separatamente. Spennellare leggermente la superficie dell'impasto scuro con dell'acqua e appoggiarvi sopra l'impasto chiaro. Spennellare la superficie chiara con dell'acqua e arrotolare. Una volta formato il rotolo, avvolgerlo con la pellicola trasparente e mettere in frigorifero per almeno venti minuti. Tagliare a fette il rotolo, appoggiare ogni girandola su una teglia rivestita di carta forno e inserire in ognuna uno stecco. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti circa. Sforare e lasciare raffreddare.





MANDORLINI AL VAPORE

PER 20 MANDORLINI

- ▣ 50 g di zucchero
- ▣ 80 g di farina di mandorle
- ▣ 15 g di burro fuso
- ▣ 30 g di farina di cocco
- ▣ 1 cucchiaino di caffè liofilizzato
- ▣ 1 albume
- ▣ 20 mandorle sgusciate
- ▣ 700 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire lo zucchero, la farina di mandorle, il burro, la farina di cocco, il caffè e l'albume. Avviare il programma **pastry P1**. Creare delle palline e decorarle con le mandorle sgusciate. Inserire i mandorlini nel **cestello vapore** e ricoprirlo con la stagnola praticando sopra un foro. Nel recipiente versare l'acqua e posizionarci sopra il cestello vapore. Avviare il programma **steam P2** (o **P1** per **35 minuti**). Lasciare raffreddare.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

