

BISCOTTI IN PADELLA

I biscotti in padella sono una di quelle cose che ho sempre voluto provare, ma che poi tra una cosa ed un'altra, ho sempre rimandato nel fare. L'altro pomeriggio ho preparato questi biscotti senza uova aromatizzati all'arancia e ho deciso di provare la cottura in padella, in pochi minuti ho ottenuto dei biscotti favolosi! Se anche voi avete il rito dei biscotti preparati il sabato pomeriggio, provate questa ricetta e fatemi sapere cosa ne pensate.

Ingredienti per 20 biscotti:

100 gr di farina 50 gr di maizena 65 gr di zucchero 60 gr di burro 4 gr di lievito per dolci 2 cucchiaini di succo di arancia

PROCEDIMENTO

1) In un'ampia ciotola disponete la farina e la maizena con al centro il lievito, lo zucchero, il burro tagliato a tocchetti, buccia e succo d'arancia.



2) Impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi mettete il panetto in frigo per 15 minuti circa.



3) Stendete su un piano infarinato e con un taglia biscotti ricavate dei biscotti tondi o a fiore.



Fate riscaldare una padella antiaderente dai bordi alti poi mettete i biscotti e coprite con un coperchio, cuocete quindi per 4 minuti.



4) Con l'aiuto di una spatola girate i biscotti e fateli cuocere per 3 o 4 minuti anche dall'altro lato.

5) Sollevate i biscotti cotti in padella, lasciate raffreddare, poi spolverizzate con zucchero a velo e servite.



Buon appetito