

Biscottini digestivi alla lavanda

Versatile e pratica, la frusta K e' indispensabile per preparare facilmente qualsiasi impasto semi-duro, perfetta per mantecare prodotti morbidi e impastare composti resistenti. Grazie al movimento planetario, che fa ruotare gli utensili mentre si spostano all'interno della planetaria, permette di incorporare aria e amalgamare gli impasti perfettamente, diventando indispensabile per preparare una buona pasta frolla o un'eccellente pasta per bignole.



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

400 g di farina
200 g di burro
100 g di miele d'acacia
3 tuorli
buccia grattugiata di 1 limone
1/2 busta di vanillina
fioritura di lavanda

Istruzioni per la preparazione

1. Metti ad ammorbidire il burro ed inseriscilo nella planetaria: alla velocita' 3 incorpora il miele: quando sara' amalgamato con il burro, aggiungi, nell'ordine, i tuorli ed i profumi (la buccia di limone, la vanillina e le infiorescenze di lavanda), mantenendo la medesima velocita' e lasciando impastare.
2. Ferma la macchina e incorpora la farina, rimetti in moto alla velocita' 1 per qualche istante, quindi aumenta la velocita' a 3-5 per incorporare bene tutti gli ingredienti e ottenere un composto liscio.
3. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, toglì il composto dalla planetaria e riponilo in frigo per 30 minuti.
4. Fodera con alluminio da cucina la placca del forno, confeziona delle piccole sfere di 2 cm di diametro da adagiare sulla placca, e fa\ pressione sulla superficie per ottenere dei "bottoni".



club

5. Inforna a 160 °C per 15-20 minuti e lascia raffreddare i biscotti prima di riporli.