

LA RICETTA DEI BISCOTTI ALL'OLIO

Prepara i tuoi biscotti all'olio seguendo questa ricetta semplice e veloce e poi prova anche tutte le varianti per una colazione sempre speciale!

Tempo preparazione: 75 minuti

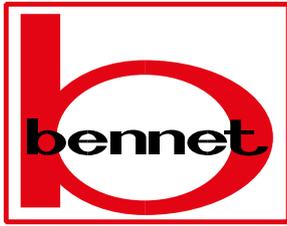
Difficoltà: Facile

Ingredienti per circa 40 biscotti:

- 280 gr di farina 00
- 10 gr di lievito in polvere per biscotti
- 100 gr di zucchero
- 1 tuorlo
- 2 uova
- Sale q.b.
- 1 baccello di vaniglia
- 50 ml di olio extravergine di oliva



L'**olio extravergine di oliva** può essere usato nella preparazione di dolci **al posto del burro**, per ottenere impasti più leggeri ma altrettanto buoni. I **biscotti all'olio**, ad esempio, rappresentano un'alternativa gustosa a quelli classici con il burro. Per la preparazione occorre scegliere un **olio d'oliva delicato** per ottenere un impasto morbido e un sapore dolce. I biscotti di pasta frolla all'olio sono friabili e perfetti per essere inzuppati nel latte a colazione, ma anche per accompagnare il tè del pomeriggio.



Procedimento

Ecco gli step da seguire per preparare i migliori biscotti all'olio d'oliva, semplici e buonissimi:

- 1 – In una ciotola metti le uova intere e il tuorlo e inizia a sbatterle insieme allo zucchero. Dopo qualche minuto, aggiungi a poco a poco l'olio extravergine di oliva e i semi del baccello di vaniglia. Continua a sbattere fino a ottenere un composto omogeneo.
- 2 – Setaccia la farina e il lievito in un'altra ciotola, aggiungendo un pizzico di sale.
- 3 – Unisci la farina al composto con le uova e inizia a impastare, amalgamando bene tutti gli ingredienti.
- 4 – Una volta ottenuto un impasto morbido e omogeneo, avvolgi il panetto nella pellicola trasparente da cucina e poi mettilo in frigo per mezz'ora.
- 5 – Stendi poi l'impasto su un piano di lavoro infarinato, cercando di ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro.
- 6 – Prendi delle formine per biscotti tonde oppure della forma che più ti piace e ritaglia i tuoi biscotti con frolla all'olio.
- 7 – Disponi i biscotti in una teglia foderata di carta forno e poi passa alla cottura in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.
- 8 – A cottura ultimata, estrai i biscotti dal forno e lasciali raffreddare. Puoi conservarli per diversi giorni in un contenitore di latta o di vetro con chiusura ermetica.

Biscotti all'olio d'oliva: idee per delle varianti

Con i biscotti all'olio extravergine d'oliva puoi sbizzarrirti a creare nuove **varianti** per una colazione diversa ogni giorno. Puoi provare, ad esempio, i biscotti all'olio d'oliva e **limone**, semplicemente aggiungendo al composto iniziale la scorza di un limone grattugiata finemente.

Sono ottimi anche i **biscotti alle nocciole** o alle **noci** con olio: il procedimento è sempre lo stesso, ma al composto vanno aggiunte anche le nocciole o le noci sgusciate e tritate. Per guarnire i biscotti, prima di

informati puoi mettere al centro una nocciola intera o un gheriglio di noce. Infine, per una variante ancora più golosa, prova i biscotti all'olio con **gocce di cioccolato**.

www.bennet.com