

Gli editoriali.

LA RICETTA DEI BISCOTTI DELLA NONNA

Scopri la ricetta dei biscotti della nonna, perfetti per la colazione o per l'ora del tè.

Tempo preparazione: 1 ora

Difficoltà:

Facile

Ingredienti (per circa 30 biscotti):

- 500 g di farina 00
- 200 g di zucchero semolato
- 150 g di burro a temperatura ambiente
- 3 uova intere
- 1 bustina di lievito per dolci
- Q.b. La scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Un pizzico di sale
- Zucchero a velo (facoltativo)

Procedimento



1. Prepara l'impasto

Versa la farina su una spianatoia o in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Mescola velocemente con le mani o una forchetta.

2. Unisci gli ingredienti umidi

Aggiungi le uova al centro e inizia a incorporarle poco alla volta con la farina. Unisci il burro morbido a pezzetti e la scorza di limone. Impasta con le mani fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.

3. Dai forma ai biscotti

Preleva piccole porzioni d'impasto e modellale in palline, ciambelline o a forma allungata.

Puoi anche stendere l'impasto e ritagliare i biscotti con le formine in compagnia dei più piccoli, proprio come facevano i nonni per rendere il tutto più divertente.

4. Informa

Disponi i biscotti su una teglia foderata con carta da forno, distanziandoli leggermente.

Cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti, finché saranno dorati in superficie.

5. Decora a piacere

Una volta freddi, puoi spolverarli con zucchero a velo per un tocco ancora più goloso.

Bastano pochi ingredienti comuni, come farina, zucchero, uova e burro, per ottenere dei **biscotti da inzuppo** della nonna che non hanno bisogno di fronzoli, perché la sua forza sta proprio nella genuinità. A questo punto non ti resta che prepararne una tazza di latte o un buon tè e assaporarli appena sfornati.

I biscotti della nonna: varianti semplici da provare

La bellezza dei biscotti della nonna è che si prestano a mille varianti, tutte facili da realizzare:

- **Con gocce di cioccolato:** aggiungi 100 g di gocce all'impasto per un gusto più ricco, amatissimo dai bambini.
- **All'anice o alla vaniglia:** sostituisci la scorza di limone con semi di anice o estratto di vaniglia per un aroma diverso ma sempre tradizionale.
- **Rustici integrali:** sostituisci metà della farina 00 con farina integrale e aggiungi un cucchiaino di miele per una versione più rustica e profumata.
- **Con frutta secca:** trita mandorle o nocciole e incorporale all'impasto per un tocco croccante.

Seguendo la ricetta passo dopo passo, in **meno di un'ora** potrai portare in tavola biscotti dorati e fragranti, perfetti per **accompagnare il latte della colazione, un tè pomeridiano o semplicemente per una pausa golosa**. Le varianti ti permettono di **giocare con i gusti**: dalle gocce di cioccolato alla frutta secca, dal profumo di vaniglia a quello dell'anice, ogni volta puoi creare un ricordo nuovo senza tradire la tradizione.

I dolci della nonna: un tuffo genuino nel passato

Tra le ricette della nonna, questi biscotti facili e veloci non sono gli unici dolci che sanno riportarti indietro nel tempo, con profumi e ricordi d'infanzia. C'era la **torta della nonna**, con la sua frolla dorata e la crema al limone che riempiva la cucina di un aroma rassicurante, e la **crostata di marmellata o di frutta**, che spesso veniva preparata insieme ai biscotti, riutilizzando lo stesso impasto con una semplicità che oggi sembra quasi perduta.

Erano dolci che **non avevano bisogno di decorazioni elaborate**: bastava il gesto di una mano che spolverava lo zucchero a velo o intrecciava le strisce di pasta per dare forma a un rito familiare.

Ogni fetta, ogni biscotto era **un momento di condivisione**, un'occasione per riunirsi attorno al tavolo e sentire il calore dei nonni che trasformavano ingredienti semplici in ricordi indimenticabili.

In un mondo sempre più veloce, ritagliarsi il tempo per impastare e cuocere i biscotti della nonna diventa un **gesto di cura verso te stesso e verso chi ami**. È un modo per fermarsi, respirare il profumo che si sprigiona dal forno e **sentirsi di nuovo un po' bambini**.

www.bennet.com