

Biscotti alla panna

<https://www.lacucinaimperfetta.com/biscotti-alla-panna/>



Preparazione: **40 min**



Cottura: **18 min**



Tempo totale*: **58 min**



Difficoltà: **bassa**

***NOTE:** + 1 ora di riposo dell'impasto in frigo



Ancora un lunedì a base di biscotti, questa volta biscotti alla panna. Perfetti per la colazione o la merenda, questi biscotti alla panna accompagnano spesso le nostre colazioni, soprattutto quando non siamo a dieta.

Il loro gusto delicato e la loro consistenza leggermente morbida li rendono una vera e propria coccola per il palato e sono buonissimi con il latte ma soprattutto con il tè. Anche se la consistenza dell'impasto vi sembrerà appiccicosa non aggiungete altra farina, vi basterà farlo riposare un'oretta in frigo e poi infarinare bene sia il tavolo che le mani prima di lavorarli. Insomma, spero di allietare i vostri risvegli e le vostre piccole pause pomeridiane!!! Baci

Ricetta Biscotti alla panna

Ingredienti per 40 biscotti

- 250 gr. di farina 00
- 120 gr. di zucchero semolato
- 100 gr. di burro
- 1 uovo
- 1 dl di panna fresca per dolci non zuccherata
- 1 pizzico di sale
- 8 gr. di lievito per dolci

Come fare i Biscotti alla panna

Procedimento

Mettete in una ciotola capiente il burro morbido e lo zucchero e lavorateli con un cucchiaino di legno, una frusta elettrica o una forchetta fino ad ottenere un impasto cremoso.



Unite l'uovo e amalgamatelo perfettamente al composto di burro e zucchero.



Aggiungete anche la panna fresca (senza montarla) e un pizzico di sale.



Da ultimo incorporate la farina e il lievito setacciati e amalgamate tutto perfettamente con un cucchiaino di legno. Mettete l'impasto a riposare in frigo per 1 ora circa.



Riprendete l'impasto, infarinate bene bene il tavolo e le mani e create dei cordoncini spessi un dico.



Tagliate dei cordoncini di 10 cm...



ed uniteli ad anello.



Sistematate i biscotti alla panna su di una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli tra di loro (io ho riempito due teglie e fatto due infornate) e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per circa 18 minuti (ricordatevi che i tempi dipendono molto dal tipo di forno).



Fate raffreddare i biscotti alla panna su di una gratella e attendete che siano perfettamente raffreddati prima di conservarli.

[Giuliana Manca](#)

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758