

Morselletti miele e nocciole

Una ricetta che ci riporta indietro nel tempo, alle feste patronali, alle sagre, alle bancarelle del torrone. Semplice e veloce da realizzare è un dolcetto sempre gradito.

Questa ricetta è di Giovanna Ciampa. Un mesetto fa, su facebook pubblicò una bellissima foto di questi biscotti. Nei commenti le chiesi se le facesse piacere condividerla con noi. Detto fatto. Grazie Giovanna!

Ingredienti:

500g farina 00

250 g miele millefiori

180 g nocciole intere

120 g zucchero

1 cucchiaino di cacao amaro

1 uovo grande

la buccia grattugiata di un'arancia

poco succo d'arancia

5 g di bicarbonato

8 g lievito per dolci

un cucchiaino di cannella

Versiamo tutti gli ingredienti secchi, farina, lievito, bicarbonato e cacao, setacciandoli, in una ciotola. Aggiungiamo anche lo zucchero e la cannella e mescoliamo bene per distribuire le polveri. Facciamo un buco al centro ed aggiungiamo un uovo grande (oppure due piccoli), il miele e la buccia d'arancia grattugiata. Impastiamo e regoliamo la consistenza dell'impasto con il succo d'arancia. L'impasto deve risultare lavorabile ma compatto. In ultimo uniamo le nocciole, con la buccia e al naturale, cioè senza tostatura. Incorporiamole all'impasto, cercando di distribuirle bene.

Dividiamo l'impasto in tre filoncini e sistemiamoli in una teglia ricoperta di carta forno. Cuociamo in forno preriscaldato a 180°, ventilato o anche statico, per una ventina di minuti o poco più se l'impasto fosse venuto più morbido.

Lasciamo raffreddare leggermente e tagliamo i biscotti di circa 1,5 cm di spessore. Volendoli più croccanti si possono ripassare in forno per farli biscottare per un 10 – 15 minuti a 120°/130°.



www.antoniettapolcaro.it

I biscotti ottenuti saranno come quelli che si trovano nei torronifici o nelle feste di paese e si conservano per 12/15 giorni.

Possibili sostituzioni: al posto dello zucchero semolato (che volendo si può anche diminuire) è possibile utilizzare lo zucchero di canna integrale.

E' possibile utilizzare oltre al millefiori, il miele che ci piace di più, evitando solo quelli più delicati come l'acacia o la sulla.

Al posto della cannella è possibile mettere una bustina di pisto, che è l'aroma che si usa nei dolci natalizi come roccocò e mostaccioli, composta da chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Io la trovo deliziosa.