

Biscotti all'arancia

circa 120 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

75 g di farina
di Lievito Dr. Oetker
80 g di Epifin Dr. Oetker
70 g di mandorle macinate
80 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
100 g di burro ammorbidito
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
2 tuorli d'uovo
4 c. da tavola di succo d'arancia

Decorazione:

50 g di arancia candita
circa 150 g di zucchero a velo
3 c. da tavola di marmellata d'arance

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Prersicildare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con il mixer utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto compatto. Lavorare velocemente l'impasto su un piano leggermente infarinato, formare un rotolo e dividerlo in 4 parti della stessa grandezza.

Lavorare ogni parte fino a ottenere dei bastoncini sottili (Ø 2 cm) e riporli in frigorifero **per almeno 3 ore**.



Ricoprire la teglia con della carta da forno. Tagliare i bastoncini in dischi spessi ca. 1 cm, disporli sulla teglia e cuocerli sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 13 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 13 Minuti

Togliere i biscotti dalla teglia insieme alla carta da forno e lasciarli raffreddare su una griglia.

3 Decorazione:

Tagliare finemente l'arancia candita. Passare lo zucchero al velo al setaccio. Passare la marmellata con un colino, farla bollire leggermente e mescolarla insieme allo zucchero al velo fino a ottenere una glassa liquida densa. Spalmare la glassa su ogni biscotto aiutandosi con un coltello e cospargere la superficie con l'arancia candita.

Consiglio

- Nel caso in cui durante l'operazione la glassa inizi a indurirsi, riscaldarla di nuovo velocemente (potrebbe diventare un po' più chiara). Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi fino a ca. 2 settimane.

