Biscotti integrali all’uva fragola e nocciole

I biscotti integrali all’uva fragola e nocciole sono dolcetti dal sapore rustico e,anche se forse non hanno un aspetto tra i migliori, garantisco che sono buonissimi. Questi biscotti, noti anche come “ciambelline al vino” generalmente vengono preparate con vino bianco o rosso, quindi se non gradite l’uva fagola potete utilizzare uguale quantità di vino ma andrà aumentata la quantità di zucchero in quanto l’uva fragola risulta piuttosto dolce. Se desiderate dei biscotti più gonfi aggiungete 3 g di lievito per dolci.

Al posto delle nocciole potete utilizzare delle noci, mandorle o pistacchi.

Ombelico di Venere

Ciambelline all'uva fragola e nocciole

- 150 g di farina integrale
- 90 g di polpa di uva fragola (220 g di chicchi)
- 65 olio di semi
- 50 zucchero di canna +20
- 40 g di nocciole del piemonte
- 50 g di fecola di patate

1. Lavate i chicchi di uva e trasferiteli in un tegame antiaderente, accendete il fornello e con un cucchiaio schiacciate i chicchi e mescolate, fate cuocere circa 15 minuti. Trasferite l’uva in un passaverdure posto sopra di un piatto fondo e ricavete la polpa. Fate raffreddare.
2. In una ciotola mettete la farina, la fecola, 50 grammi di zucchero, l’olio, le nocciole tritate e la polpa di uva fragola. Lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Prelevate una piccola parte di impasto e lavoratelo tra le mani facendo una leggera pressione fino ad ottenere un cilindro spesso un centimetro scarso. Sovrapponete le due estremità e passate i biscotti nello zucchero di canna.
4. Disponete i biscotti su di una teglia di carta forno foderata con carta forno e cuocete 180°C per 20 minuti.
5. Fate raffreddare prima di consumarli, si conservano per

4/5 giorni se chiusi in un vaso o una scatola di latta.

PROFESSIONAL
Lombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Cornetto di Venere

l'ombelico di Venere

Cambio di Venere