

● *Biscotti pera e zenzero* ●

Ingredienti per 50/60 biscotti

Farina 00 320 grammi, fecola di patate 30 grammi, burro freddo 200 grammi, uova 2, zucchero 200 grammi, farina di mandorle 100 grammi, nocciole tritate 80 grammi, cannella 1/2 cucchiaino, lievito 1 cucchiaino raso, sale 2 pizzichi. Per il ripieno: 4/5 pere, zenzero fresco, burro 20 grammi, zucchero a velo 2 cucchiai rasi.

Tempi

4 ore di cottura e 1 notte per la marinata

Procedimento

impastare in una planetaria la farina 00, la fecola, il burro, le uova, lo zucchero, la farina di mandorle, le nocciole, la cannella, il lievito e il sale.

Quando si forma un composto omogeneo avvolgerlo nella pellicola e mettere in frigorifero per 30 minuti almeno.

Tagliare a pezzetti le pere sbucciate e cuocerle in padella con il burro, lo zucchero a velo e lo zenzero. Quando saranno ammorbidite spegnere e far freddare.

Trascorsi i 30 minuti della frolla, stenderla su un piano infarinato e tagliare dei dischi con un tagliabiscotti o il bordo di un bicchiere.

Versare del composto sulla metà dei dischi e coprire con la restante parte, pressare con i rebbi di una forchetta e cuocerli a 170° per circa 15 minuti.