

DOLCI

Biscotti di San Martino – “Rasco”



⌚ 6h.

Tempo di preparazione

★ 1

Difficoltà: Facile

👥 15

Biscotti

Ingredienti:

- ☐ 250 g di **farina 00**
- ☐ 250 g di **farina di manitoba**
- ☐ 150 g di **zucchero**
- ☐ 220 g di **acqua**
- ☐ 80 g di **strutto**
- ☐ 10 g di **lievito di birra**
- ☐ 10 g di **semi di anice**
- ☐ Pizzico di **sale**
- ☐ Pizzico di **cannella**

Per la crema di ricotta:

- ☐ 600 g di **ricotta ovina**
- ☐ 60 g di **zucchero semolato**
- ☐ 30 g di **gocce di cioccolato**

Per la bagna:

- ☐ 100 g di **acqua**
- ☐ 100 g di **moscato**

Per la decorazione:

- ☐ **Zucchero a velo**
- ☐ **Cannella**

Preparazione:

Adesso che vi siete procurati tutti gli ingredienti vi insegneremo **come preparare i biscotti di San Martino**. Lavate le mani, indossate il grembiule e seguite passo dopo passo la nostra ricetta!

Operazione preliminare: Per la farcitura dei biscotti avremo bisogno della **crema di ricotta** quindi, prima di entrare nel vivo della preparazione, metti a scolare la ricotta **per almeno una notte** e dopo che avrà rilasciato tutto il siero e sarà ben asciutta potrai procedere e preparare la crema.

Step 1: | Segna come completato ☐

Inizia sciogliendo il lievito di birra **in poca acqua presa dal totale aiutandoti con un cucchiaino**.



Step 2: | Segna come completato ☐

Nel frattempo mischia le due farine, **setacciale e inseriscile in planetaria insieme allo zucchero**. **Comincia ad impastare** col gancio e **inserisci il lievito sciolto**.



Step 3: | Segna come completato ☐

Aggiungi lo strutto a pezzetti, **i semi di anice**, **il pizzico di cannella** e la rimanente **acqua** poco alla volta continuando a impastare a velocità media. Una volta incordato l'impasto, aggiungi il **pizzico di sale**.



Step 4: | Segna come completato ☐

Trasferisci l'impasto su una spianatoia, **lavoralo giusto il tempo di formare un panetto**.

Metti a lievitare **coperto con pellicola a contatto fino al raddoppio in forno spento con luce accesa (circa 2/3h)**.



Step 5: | Segna come completato ☐

Trascorso il periodo di lievitazione **ricava dall'impasto delle palline di circa 50g**, ponile su una teglia con carta forno ben distanziate tra di loro e **lasciale lievitare per un'altra ora**. Al termine **inforna in forno già caldo a 180° per 10 minuti**. **Successivamente** abbassa la temperatura del **forno a 160° e prosegui** la cottura per altri **8-10 minuti circa**. Sforna e lascia raffreddare.



Step 6: | Segna come completato ☐

Nel frattempo, prepara la **crema di ricotta**, setacciala con cura e **aggiungi lo zucchero** semolato, mescola con una frusta a mano fino a creare una crema liscia e priva di grumi.

Aggiungi le gocce di cioccolato e **metti la crema in un sac à poche**. **Prepara la bagna** mescolando in una ciotola **l'acqua e il Moscato**.



Step 7: | Segna come completato ☐

Adesso siamo pronti per assemblare i nostri biscotti. **Taglia la parte superiore della brioche, metti da parte la calotta, raschia leggermente la parte interna della base del biscotto e inumidisci con la bagna.** Farcisci con abbondante crema di ricotta e completa il biscotto aggiungendo la calotta precedentemente imbevuta.

Decora con abbondante zucchero a velo.



Beh, cosa dire di più se non... **buon appetito e buon giorno di San Martino!**