

Biscotti sablés

Categoria: Dolci e Desserts - Biscotti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min

Cottura: 15 min

Costo: Basso

Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: *Più almeno 3 ore e mezza circa per il riposo in frigorifero*



I biscotti sablés sono deliziosi biscottini rotondi, dal gusto avvolgente e molto facili da preparare.

I biscotti sablés sono realizzati con un impasto di burro, che deve essere di ottima qualità per poter sprigionare tutto il suo profumo, zucchero e farina. L'impasto non prevede uova ma la presenza del burro e dello zucchero rendono questi biscotti sabbiosi, come dice il nome stesso, cioè friabili e granulosi.

I biscotti sablés sono di origine francese e possono essere aromatizzati con la cannella o altre spezie, oppure possono essere preparati con il burro salato per creare un contrasto tra dolce e salato davvero unico!

Ingredienti per circa 70 sablés

>> Burro

a temperatura ambiente di ottima qualità 230 gr

>> Vaniglia

1 cucchiaino di estratto (o una bustina di vanillina)

>> Farina

00 320 gr

>> Zucchero

semolato 100 gr

>> Sale

un pizzico

>> Zucchero

semolato per la ricopertura q.b.

Preparazione



Per preparare i biscotti sablés, mettete in un mixer il burro ammorbidito a temperatura ambiente e diviso in cubetti (1), lo zucchero semolato (2), il sale e l'estratto di vaniglia (3).



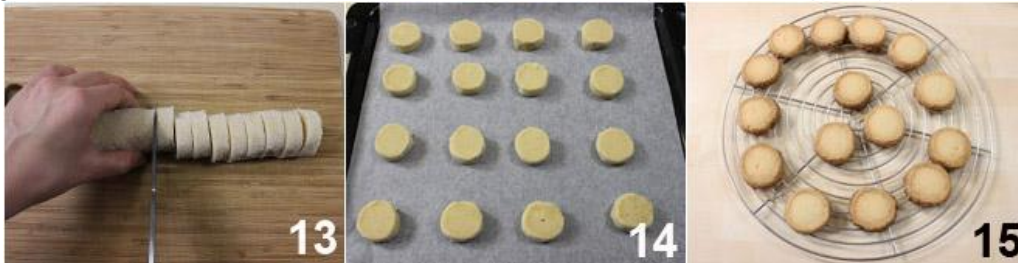
Azionate il mixer e riducete gli ingredienti in crema (4). Setacciate la farina, aggiungetela al composto (5) e azionate il mixer per ottenere un impasto bricioloso (6).



Trasferite l'impasto su di una spianatoia leggermente infarinata (7): risulterà molto molle e difficilmente lavorabile perciò compattatelo per renderlo liscio (8) poi appiattitelo un po' con le mani, ricopritelo con un foglio di pellicola (9) e riponetelo in frigorifero ad indurire per almeno mezz'ora (o in freezer per accelerare i tempi).



Trascorso questo tempo, ritirate l'impasto dal frigo e modellatelo in 4 cilindri del diametro di 3 cm (10). Coprite i cilindri con della pellicola (11) e fateli riposare in frigorifero per almeno 3 ore, affinché l'impasto si compatti bene. Una volta trascorso questo tempo passate ogni cilindro nello zucchero semolato, in modo che tutta la superficie sia ricoperta (12).



Con un coltello a lama liscia, dividete i cilindri in dischi dello spessore di 2 cm (13), adagiate i biscotti ottenuti su di una leccarda foderata di carta da forno e infornateli in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti, fino a quando risulteranno leggermente dorati. Sforateli e trasferiteli subito su di una gratella (15) in modo che non continuino a cuocere con il calore latente della leccarda. I vostri biscotti sablés sono pronti per essere gustati!

Conservazione

I biscotti sablés si conservano fino a 7 giorni sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico. Potete congelare l'impasto una volta modellato a cilindro, ben avvolto in pellicola, e usarlo all'occorrenza facendolo prima scongelare in frigorifero!

Consiglio

Per la ricopertura esterna dei biscotti potete usare in alternativa allo zucchero semolato, quello di canna. In base allo spessore che volete dare ai vostri biscotti cambierà il tempo di cottura: qualche minuto in meno per dei biscotti da 1 cm, qualche minuto in più per dei biscotti più spessi.