



BISCOTTI OVIS MOLLIS CON RIPIENO AL CARMELLO SALATO

Ingredienti

200 gr. farina 00
100 gr. fecola
200 gr. burro da centrifuga (tipo Occelli)
100 gr. zucchero a velo
6 tuorli sodi
Buccia di 1 limone non trattato (bio)
1 bacca di vaniglia
Pizzico di sale

Ripieno al caramello salato:

200 ml. Panna fresca
160 gr. Zucchero semolato
80 gr. Burro da centrifuga
1/2 cucchiaino di sale o burro salato tipo Lurpak

Procedimento

- In una ciotola setacciate la farina con la fecola e lo zucchero a velo
- Metà di queste polveri mettetele in planetaria con la foglia, passate al setaccio

i tuorli sodi e aggiungeteli al composto di farina, la buccia di limone, la vaniglia.

- Aggiungete il burro a tocchetti e lavorate brevemente il composto.
- Aggiungete le restanti polveri sempre senza lavorare troppo l'impasto e avvolgetelo nella pellicola e lasciate in frigo a riposare per un'ora.

Riprendere l'impasto stenderlo e ricavate dei biscotti della forma che preferite, lasciateli riposare in frigo per un'altra ora, così non perderanno la forma e poi infornare direttamente in forno preriscaldato a 170°C per 12/15minuti.

Devono risultare cotti, ma non devono dorare, per cui controllate costantemente.

- Fate raffreddare completamente e farcite con marmellata o caramello salato o spolverate con del semplice zucchero a velo.

Per il caramello salato:

- In un pentolino cominciate a scaldare la panna.
- Mettete in un'altra pentola lo zucchero semolato sul fuoco a fiamma medio bassa.
- Lasciate andare fino a che lo zucchero si scioglia e diventi caramellato senza mai girare.
- Quando lo zucchero è di un bel colore dorato aggiungete la panna calda a filo senza fermarsi mai fino a rendere omogeneo il composto.
- Aggiungete alla fine il burro a pezzetti e versate in una ciotola finché raggiunge la temperatura ambiente.
- Coprite il caramello con una pellicola e lasciate in frigo fino al momento di utilizzo.