



Biscotti morbidi ai datteri

Ingredienti

75 gr. burro morbido

50 gr. zucchero

½ cucchiaini da tè estratto di vaniglia

125 gr datteri secchi tritati finemente

125 gr farina

2 cucchiaini da tavola acqua fredda

zucchero per la finitura q.b.

Troppo buoni!!!

Scaldate il forno a 160°C ed imburrate due teglie.

Sbattete il burro con lo zucchero e la vaniglia aiutandovi con delle fruste elettriche alla massima velocità fino a che otterrete un composto cremoso. Per questa operazione potete utilizzare anche una planetaria.

Tritate i datteri, togliendo i noccioli ed incorporateli al composto di burro e zucchero insieme alla farina già setacciata.

Lavorate bene l'impasto e aggiungete un cucchiaino d'acqua fredda qualora fosse necessario.

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro mentre è ancora un po' sbriciolato e lavoratelo a mano fino ad ottenere un panetto uniforme.

Modellate l'impasto in un lungo cilindro.

Distribuite un po' di zucchero sul piano di lavoro e rotolatevi il salsicciotto.

Nel frattempo preparatevi una teglia con la carta forno.

Tagliate il salsicciotto in fette spesse e disponetele in teglia un po' distanziate l'una dall'altra.

Infornate i biscotti fino a quando risultino appena dorati, circa 15-20 minuti girandoli a metà cottura.

Quindi fateli raffreddare sulla teglia fino a quando si saranno leggermente induriti.

Riponete i biscotti in un contenitore a tenuta ermetica per conservarli a lungo.