

Biscotti con pasta frolla di patate

Autore : Foodici

Data : 10 Giugno 2016



Dolci golosi ideali per ogni occasione

Avete mai realizzato dei biscotti con la base di pasta frolla di patate? Sono facili da preparare e morbidissimi, ideali per la prima colazione o da accompagnare il caffè del pomeriggio. Una ricetta golosa, buoni da mangiare e belli da presentare anche come regalo *handmade*.

La farcitura dei biscotti è a piacere, noi abbiamo realizzato una parte con la marmellata e l'altra con crema di nocciola.

Ingredienti per 40 biscotti:

- 260 gr patate (vi consigliamo di utilizzare patate a pasta bianca, ideali per composti morbidi)
- 500 gr farina 00
- 120 gr burro
- 2 uovo
- 100 gr zucchero
- 2 cucchiaini lievito
- q.b. sale
- q.b. buccia di limone non trattato
- a piacere ripieno

Preparazione:

Lavate bene le patate e lessatele in abbondante acqua per circa mezz'ora poi schiacciatele con tutta la buccia con lo schiacciapatate all'interno di una ciotola, nel frattempo che si raffreddano sciogliete il burro

e unitelo con la purea. Girate fino a formare un composto cremoso e aggiungete uno alla volta le uova, lo zucchero, grattugiate un po' di buccia di limone e un pizzico di sale. Nel frattempo unite farina e lievito setacciato all'impasto e lavorate il tutto fino a creare un panetto. Lasciate riposare il composto per 30 minuti in frigorifero avvolto in una pellicola trasparente. Prendete il composto e divideteli in panetti della dimensione a voi più utile da lavorare e stendeteli ad uno ad uno con l'aiuto di un mattarello e creando un spessore sottile.

Con l'aiuto di un coltello o taglia pasta fate dei quadrati almeno di 5 cm farciteli a piacere e chiudeteli a fazzoletto bagnando le punte con dell'acqua aiutandovi con un pennellino. Mettete a cuocere nel forno preriscaldato a 180° la prima teglia con i biscotti per 15 minuti; la cottura totale per le 3 teglie è di 45 minuti. Questi biscotti sono l'ideale da servire con il tè ma anche per iniziare una giornata con il sorriso accompagnato con il caffè!

Per conoscere altre gustose ricette cliccate [qui](#)

