

# Prove tecniche di Natale...biscottini di farro profumati al limone





Buongiorno a tutti!

Qua da me stanno iniziando le prove tecniche di Natale...che consistono nel provare a preparare vare delizie che, in base al risultato, verranno poi destinate ai vari regalini mangerecci ad amici e parenti.

Questa ricettina è di una semplicità davvero impressionante... Ho ottenuto dei biscottini buoni, sani, profumati e leggeri, senza troppi fronzoli, che vanno davvero via come il pane...un pò come le ciliegie, ecco..uno via l'altro!

Io devo stare molto attenta a non vanificare i risultati ottenuti con la dieta, ma come si fa..?!

Qualcuno me lo sono pappato, lo ammetto!!!!!!!



Con le dosi che riporto negli ingredienti me ne sono venuti davvero parecchi, quasi 4 teglie...ho usato però degli stampini molto piccoli, questi qui della [Decora](#) (così come la bellissima teglia) a soggetto Natalizio.



## Ingredienti:

400 gr farina di farro (io ho utilizzato quella Bio del [Molino Marino](#), veramente fantastica)  
100 gr zucchero semolato  
50 gr zucchero di canna chiaro  
100 gr burro  
2 uova  
buccia grattugiata di un limone bio  
2 cucchiani di succo di limone  
3 cucchiai di latte  
un pizzico di sale  
mezza bustina di lievito per dolci

## Preparazione:

Io ho utilizzato il bimby, ma vi metto anche la preparazione normale.

Ho grattugiato la buccia di limone con lo zucchero di canna 1 minuto vel.9/10, poi ho aggiunto le uova e l'altro zucchero ed ho azionato per 1 minuto vel.4-5.

Ho aggiunto il burro a temperatura ambiente, il pizzico di sale, la farina setacciata col lievito, il succo di limone ed il latte, ed ho impastato per circa 1 minuto a vel.5-6.

Ho ottenuto una palla di impasto molto simile ad una frolla, che ho poi tolto dal boccale e impastato ancora a mano per qualche attimo.

Ho formato una palla ed ho lasciato un attimo riposare.

Per chi non ha il bimby, direi di fare così:

Setacciare la farina col lievito e fare una fontana sul piano di lavoro; unire gli zuccheri e creare un buco al centro, mettervi le uova, la buccia grattugiata del limone col suo succo, il burro a pezzetti, il pizzico di sale e infine il latte...impastare abbastanza energicamente ma con cura, ottenendo una frolla bella compatta.

fare una palla e lasciar un attimo riposare.

Infarinare il piano di lavoro e stendere la pasta in una sfoglia alta circa 1 centimetro; coi tagliapasta fare tante

piccole formine, che metterete sulla teglia del forno ben distanziate fra loro, sopra un foglio di carta antiaderente.



Nel frattempo avrete già acceso il forno per portarlo in temperatura di 200°; infornate e cuocete per una decina di minuti...appena iniziano a dorarsi toglieteli subito dal forno e lasciateli raffreddare (non rischiamo così di farli indurire troppo).

Eccoli qua appena sfornati:



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

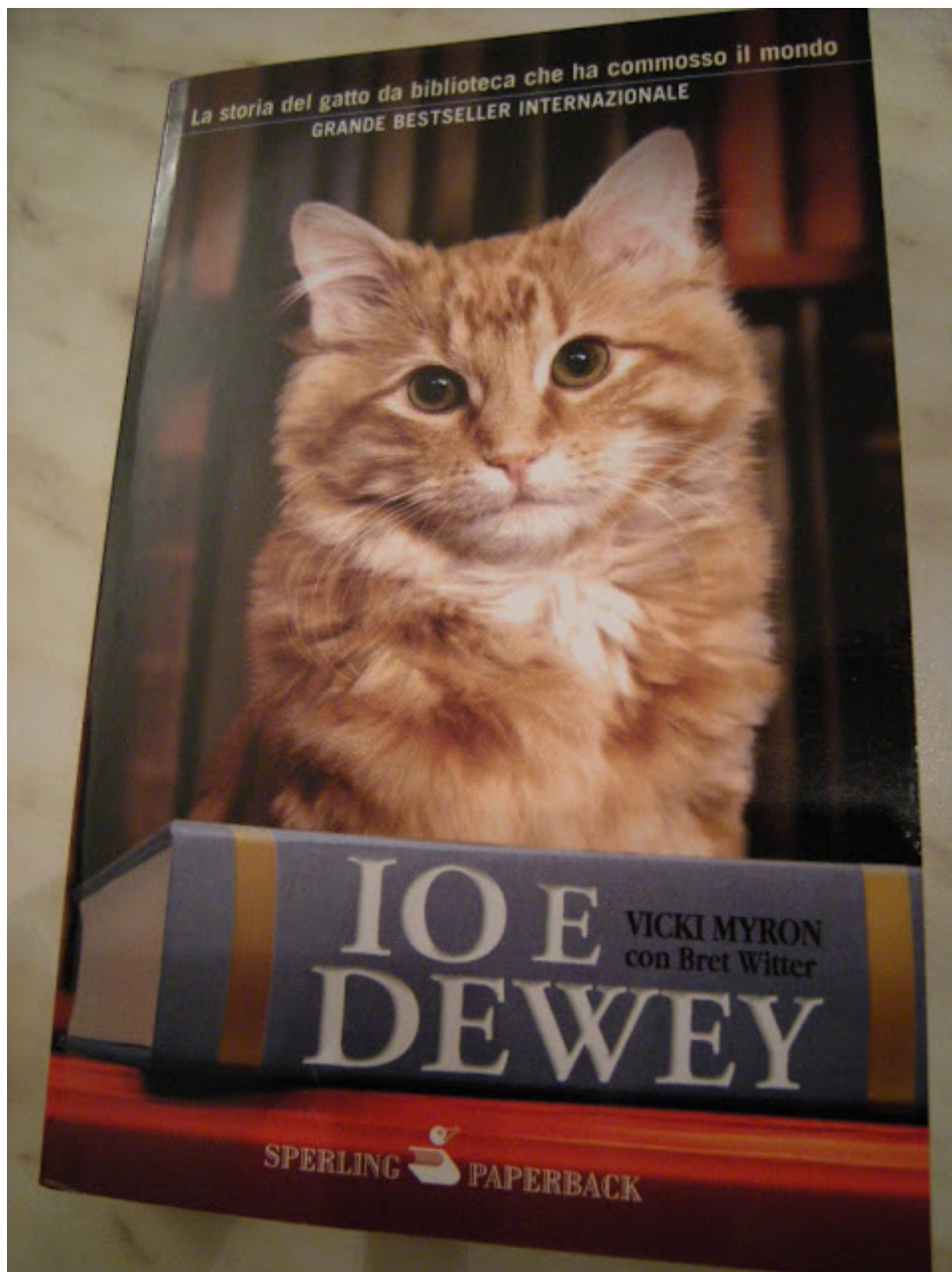


Lasciateli raffreddare ben bene e poi impacchettateli per i vostri cadeaux natalizi..  
Io li ho conservati in un vaso ermetico e dopo una settimana sono ancora buonissimi!



...se cercate un'idea da regalare a Natale, vorrei raccontarvi di questo libro, che consiglio alle amiche gattofile e non...





...l'ho letto tutto d'un fiato, credetemi io adoro i gatti ma sono super allergica (da Ventolin immediato!) ma di questo gattone dolcissimo me ne sono letteralmente innamorata, e so che nessuno potrà resistergli...

Una dolcissima storia d'amore vero

La vicenda di Dewey comincia nel peggiore dei modi.

Nato da poche settimane, viene lasciato, durante la più fredda notte dell'inverno, nella cassetta di restituzione della biblioteca. Lo trova, mezzo congelato, la direttrice, che subito si prende cura di lui.

Per diciannove anni la biblioteca sarà la sua casa e il bel micione rosso conquisterà la gente di Spencer, nell'Iowa, con la sua simpatia, il suo calore, e soprattutto con il suo sesto senso nel riconoscere chi ha più bisogno di lui.

Perfino gli scorbutici e i sospettosi cominceranno a cedere alla sua allegria. E giorno dopo giorno, facendo le acrobazie sui lampadari e fra gli scaffali pieni di libri, accucciandosi sulle ginocchia di chi è triste, o mettendosi in pose da divo per le foto con i nuovi amici, la sua serenità scaldereà le vite di tutti quanti.

Dewey finirà per compiere un vero piccolo miracolo: rendere le persone migliori.

Sarà il suo modo per ringraziare chi gli ha salvato la vita.

Recensione dal sito [q.libri.it](http://q.libri.it)

Ed ora, dopo questo lunghissimo post, non mi resta che augurarvi un buon fine settimana, all'insegna del relax! Io sarò un pò in giro, mercatini e fiera mi attendono.....