

## Butterplätzchen, biscottini al burro



Questi biscottini, ottimi tutto l'anno, non solo durante le feste natalizie, hanno un sapore e una consistenza che ricorda molto i biscottini danesi, quelli che si comprano in scatole di metallo; e infatti io li conservo in scatole di metallo.

O dovrei dire che provo a conservarli: hanno un sapore così intrigante che, quando si comincia a mangiarli, è difficile fermarsi.

Di tutta la piccola pasticceria natalizia, direi che questi siano i più facili in assoluto.

Ingredienti (per ca. 80 pezzi):

burro	g	250
zucchero grezzo	g	200
vaniglia	presa	2
farina 00	g	375
carta forno		QB

Preparazione:

Impastare burro ammorbidito, zucchero, vaniglia e farina nella planetaria; quando il tutto è amalgamato proseguire con le mani sul piano di lavoro.

Con le mani, formare dall'impasto dei cilindri di cm 2 Ø; riporli al freddo per alcune ore o meglio per una notte. Eventualmente avvolgerli in alluminio o plastica.

Volendo si può, con un minimo lavoro in più dar poi ai cilindri una forma squadrata; io spesso li preferisco così.

Trascorso il periodo di riposo affettare i rotoli in fette di mm 5 di spessore e disporli via via sulla placca da forno coperta di carta forno.

Infornare i biscottini a 200° (forno statico) e cuocere per 10' – 12'.

Lasciar raffreddare completamente prima di riporli.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Questi biscotti si conservano bene in una scatola di metallo per almeno un paio di mesi.
- In questa preparazione è importante utilizzare lo zucchero grezzo invece che quello raffinato perché tende a non sciogliersi completamente in cottura dando così ai biscotti finiti una particolare consistenza *ruvida* e un delicato sapore di caramello.
- I biscottini possono anche essere decorati con fettine di mandorla o con dei pinoli.
- Per un sapore diverso sostituire nell'impasto un quarto di farina con un identico peso di cocco grattugiato secco.
- *Per chi ci tenesse a saperlo, ogni biscottino apporta Kcal 50...*