

...UN GIORNO IN PANIFICIO

CUCINIAMO QUALCOSA DI BUONO

BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 200 gr di farina
- 1 uovo
- 50 ml di olio di semi
- 100 gr di zucchero
- un cucchiaino di lievito per dolci
- 50 gr di gocce di cioccolato

Materiale:

- 1 ciotola
- teglia da forno
- carta forno
- cucchiaio

Procedimento:

Nella ciotola mescolate con un cucchiaino l'uovo con lo zucchero, e poi aggiungete l'olio. Unite man mano la farina setacciata con il lievito e mescolate, l'impasto verrà tipo una frolla morbida e appiccicosa (non aggiungete liquidi, l'impasto deve essere così). Unite le gocce di cioccolato e mescolate velocemente.

Rivestite una teglia con carta da forno. Aiutandovi con due cucchiaini, fate dei mucchietti di composto leggermente distanziati tra loro.

Fate cuocere nel forno preriscaldato a 180° funzione ventilato per circa 20 minuti.

Lasciate raffreddare leggermente e spolverizzatele con poco zucchero a velo.

Al posto delle gocce di cioccolato puoi unire all'impasto quello che ti piace di più: uvetta, granella di nocciole, pezzettini di frutta, smarties, o qualsiasi cosa potrebbe star bene nei biscotti secondo te!

MUFFIN SALATI

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 4 cucchiaini di parmigiano
- 100 gr di prosciutto cotto a cubetti
- 100 gr di formaggio a cubetti (quello che ti piace di più)
- 3 uova
- 100 gr di latte
- 80 gr di olio di semi

Materiale:

- 1 ciotola grande
- 1 ciotola più piccola
- teglia da forno
- pirottini per muffin
- cucchiaio

Procedimento:

Nella ciotola mescolate gli ingredienti secchi: farina, lievito, parmigiano, salumi e formaggio a cubetti. In un'altra (più piccola) mescolate quelli liquidi: uova, latte, olio. Aggiungete gli ingredienti liquidi ai secchi, mescolate brevemente e mettete un pizzico di sale.

Per avere dei muffin morbidi non serve mescolare troppo, ma bisogna solo amalgamare gli ingredienti con l'aiuto di una forchetta o un cucchiaio di legno.

Rivestite lo stampo da muffin con i pirottini e riempiteli per 3/4 servendovi di 2 cucchiaini. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti fino a quando non sono belli dorati.

Al posto di salumi e formaggio puoi unire all'impasto della verdura tagliata a cubetti come zucchine, carote, patate, melanzane, peperoni. In questo caso devi prima cuocerli un pochino in padella e poi, quando si saranno raffreddati unirli all'impasto.