

Spritz (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 190g di farina
- 100g di burro a pomata
- 45g di zucchero semolato
- 35g di zucchero vergeoise
- 35g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di fleur de sel

Préparation

1. Tra i biscotti di Natale, si trovano spesso gli spritz, piccoli biscotti friabili, croccanti e fondenti allo stesso tempo (e inoltre ricoperti di cioccolato!
2.).
3. Qui ho usato la ricetta di Nicolas Paciello, tratta dal suo Carnet de recettes qui déchire, veloce, deliziosa, semplicemente perfetta!
4. Preriscaldate il forno a 200°C.
5. Meschiate la farina di mandorle con la farina, il lievito e il sale.
6. Incorporate lo zucchero e la vergeoise al burro, mescolate bene per ottenere una consistenza di pomata.
7. Aggiungete poi l'uovo e l'estratto di vaniglia e infine gli ingredienti secchi mescolati.
8. Mettete l'impasto in una sac à poche dotata di una piccola bocchetta rigata, e modellate dei biscotti a zigzag su una teglia coperta di carta da forno.
9. Infornate abbassando la temperatura del forno a 175°C per 14-15 minuti (i biscotti devono essere ben dorati).
10. Lasciateli raffreddare, poi immergeteli nel cioccolato fondente temperato o semplicemente fuso (facendo attenzione a non superare i 35°C durante la fusione, cristallizzerà meglio).
11. Godetevi, la merenda è pronta!