

BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE

Inaspettatamente oggi c'è il sole.. peccato per il vento che io odio!!! ma mi accontento!! dunque il sabato mattina potrei e sinceramente vorrei dormire tanto, ma com'è che da un po di tempo mi sveglio sempre presto?!?!?!? stamattina puntualissima alle 6:50.. orario in cui solitamente suona quella malefica sveglia!! mannaggia poi ho sdormicchiato un po ma alla fine mi son alzata, ok ho avuto una mattinata lunga e ammetto che è piacevole ma al pomeriggio tocca fare il riposino come i bambini!!!

Ho un piccolo "problema", ho un fidanzato che non è un essere umano ma un'aspirapolvere per cibo.. e mortacci sua è secchissimo.. bene, ho fatto circa 30 biscotti grandi mercoledì sera, io ne ho mangiati 4, stamattina, sabato, lui è andato al lavoro presto e ho trovato il foglio di carta forno, dove, dei biscotti c'era rimasto solo il segno che lasciano dopo la cottura!!! però ho la scusa per farne altri hihihih...



BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE
da una ricetta di Giovanni Pina
per circa 18-20 biscotti grandi

100 gr di burro
65 gr di zucchero a velo
10 gr di latte in polvere
4 gr di miele d'acacia
60 gr di tuorlo
115 gr di farina
35 gr di fecola
5 gr di lievito in polvere
15 gr di farina di mandorle
125 gr di mirtilli
4 fragole

Fate ammorbidire il burro poi montatelo, unite il latte in polvere il miele e lo zucchero a velo continuando a montare, iniziate poi ad aggiungere i tuorli e fate amalgamare, quando si sarà formata un composto omogeneo unite le farine ed il lievito.

Lavate le fragole e i mirtilli, asciugateli bene, tagliate a piccoli pezzi le prime e mettete tutto nel composto, mescolate.

Ricoprite una teglia con carta forno, con due cucchiari prelevate un po di impasto e formare delle montagnette di impasto posizionate ben distanziate sulla teglia. Accendete il forno a 190° statico e cuocete 12 minuti.

