

Ricettario


[Contatto](#)
[Forum](#)
[Al sito](#)
[Ricerca ricetta](#) | [Pagina iniziale](#) > [Prodotti da forno dolci](#) > Biscotti morbidi all'arancia con farina di Kamut

Biscotti morbidi all'arancia con farina di Kamut

Bimby TM 31

Smurfette [Tutte le ricette dell'Utente](#)Prodotti da forno
dolci Intolleranze/allergie**Voto medio:**

Media: 5 (1 vote)

6

Commenti



Crea il:

23.01.2012 -
22:11

Cambiata il:

25.01.2012 - 14:21



Tempo di esecuzione

totale:

Tempo di esecuzione:

Tempo di cottura nel

forno:

26 minuti**1 minuto****10 minuti****30 pezzi**

Ingredienti

La buccia di un'arancia non trattata
100 g di miele (di qualunque tipo, il mio era agli agrumi)
100 g di burro a pezzetti (o margarina)
300 g di farina di Kamut
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 bicchiere di latte (io ho usato quello di soia)

Preparazione

Tritare la buccia d'arancia nel  **vel 8 per 30 sec.**Aggiungere il miele, il burro, la farina, il bicarbonato e il latte. Lavorare per **30 sec a vel 6.**Avvolgere l'impasto con la pellicola e mettere in frigorifero a riposare per circa **15 min.**

Creare i biscotti con le mani umide.

Far cuocere in forno (ventilato) preriscaldato per circa **10 min a 160/170° C.****Mio marito li mangia ogni giorno a colazione!**

Accessori

Teglia da forno

Questa ricetta è stata fornita grazie alla disponibilità di un Cliente/Utente come Lei e potrebbe non essere stata testata da Vorwerk Contempora. Vorwerk Contempora pertanto non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione. Per favore osservi sempre le norme di sicurezza e le istruzioni d'uso presenti all'interno del nostro libretto istruzioni.

Commenti

IOLANDA ha scritto:

POSSO SOSTITUIRE LA FARINA DI KAMUT? E CON QUALE FARINA? E LE DOSI?

24. Gennaio 2012 - 18:01

— Smurfette

MI PIACEREBBE FARLI

Sicuramente con Farina 00 . Quella di Kamut è usata per chi ha intolleranze o problemi di assimilazione. Credo tu possa usare anche la farina di riso, ma in quel caso credo vengano più croccanti.

Smurfette 

[Login](#) o [registrati](#) per inviare commenti

POSSO SOSTITUIRE LA FARINA DI KAMUT? E CON QUALE FARINA? E LE DOSI?
MI PIACEREBBE FARLI



24. Gennaio 2012 - 16:37

— IOLANDA

la vita è meravigliosa e va gustata attimo per attimo.

iole

[Login](#) o [registrati](#) per inviare commenti

sono davvero invitanti....li proverò quanto prima:p :p :p

24. Gennaio 2012 - 9:35 —

BooBoo

BooBoo perennemente alla ricerca di cestini.....

[Login](#) o [registrati](#) per inviare commenti

Voglio farli anche io, per colazione sono davvero invitanti!!!
Grazie!

24. Gennaio 2012 - 8:23 —

ninetta76

Ninetta76

[Login](#) o [registrati](#) per inviare commenti

falessia84 ha scritto:

<Sembrano buoni e soprattutto leggeri.....appena riesco li provo!

23. Gennaio 2012 - 22:22

— Smurfette

Sì sono davvero leggeri e morbidissimi!  Quando avrai provato mi farai sapere.

Smurfette 

[Login](#) o [registrati](#) per inviare commenti

<Sembrano buoni e soprattutto leggeri.....appena riesco li provo!

23. Gennaio 2012 - 22:15

— falessia84

Alexia

[Login](#) o [registrati](#) per inviare commenti