Biscotti delle Monache ricetta originale siciliana

Autore: Redazione

Data: 15 Febbraio 2019

I **biscotti delle monache** sono dei tipici biscotti secchi della pasticceria siciliana. Si riconoscono per la caratteristica forma a “S” e per il loro sapore, semplice ma gustoso. Vediamo insieme come prepararli, a cominciare dagli **ingredienti** per 8 persone.

- 500 g di farina
- 150 g di zucchero semolato
- 15 g di ammoniaca per dolci
- latte
- 100 g di margarina (o strutto)
- 1 bustina di vanillina
- sale

Ed ecco il **procedimento**, passo dopo passo.

1. Setacciate la farina e impastatela con la margarina, ammorbidita a temperatura ambiente, lo zucchero, l’ammoniaca, una presa di sale e la vanillina.

2. Impastate con cura, unendo a poco a poco il latte freddo necessario, per ottenere un composto non troppo consistente.
3. Avvolgete il composto in una pellicola trasparente e mettetelo in frigo per circa mezz’ora.
4. Trascorso il tempo necessario, create con l’impasto dei rotolini, lavorandolo su un piano infarinato.
5. Ricavate dei bastoncini e piegateli a forma di “S”.
6. Mettete i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno, quindi infornateli a 250° per 10 minuti.
7. Appena i biscotti si saranno dorati, estraete la placca e fate intiepidire.
8. Abbassate la temperatura del forno a 160°.
9. Rimettete la teglia nel forno e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti.
10. Sfornate, fate freddare e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/biscotti-delle-monache-ricetta/

Generato il 13/11/2026