

Tabelle, biscotti siciliani senza burro: la ricetta con l'olio

Autore: Redazione

Data: 08 Ottobre 2021



I dolcetti ideali per la colazione

- Tabelle [biscotti siciliani](#) da inzuppo: la **ricetta**.
- Semplici, [soffici](#) e con un **profumo** delizioso.
- Il **segreto**? Non contengono burro, ma [si fanno con l'olio](#).

Una [buona colazione](#) al mattino è uno dei piccoli, grandi piaceri della vita. Certo, ognuno ha le sue **abitudini** e c'è chi proprio non riesce ad andare oltre una [tazzina di espresso](#), ma si può sempre trovare il tempo per addentare un [buon biscotto](#). Ancora meglio, poi, se quel biscotto è fatto in

casa. La cucina siciliana propone davvero tante ricette per i dolcetti della colazione. Alcune sono decisamente famose, come quelle degli [Algerini](#), delle [Reginelle](#) o dei [biscotti al latte](#). Altre, invece, sono meno note, probabilmente perché legate in particolar modo a determinate aree geografiche. La preparazione di cui vi parliamo oggi è davvero **deliziosa**, perfetta nella sua semplicità. Si tratta delle **Tablette biscotti da inzuppo**.

A rendere particolari questi biscotti è un **impasto** che non prevede l'utilizzo del burro, ma dell'**olio**. In [pasticceria](#) si usa sostituire questi due ingredienti ma, fino adesso, non vi avevamo mai parlato di un biscotto come questo. Il risultato è **leggero** e profumato di **limone** (si utilizza la [scorza grattugiata](#)). Ovviamente potete anche sperimentare aggiungendo gli aromi che preferite. Vediamo subito come si preparano: ecco ingredienti e procedimento.

Ricetta Tablette biscotti siciliani

Ingredienti

- 800 g di farina Maiorca;
- 4 uova;
- 300 g di zucchero;
- 150 ml di olio extravergine d'oliva;
- 125 ml di latte;
- 1 bustina (20 g) di ammoniaca per dolci;
- Scorza grattugiata di limone non trattato;
- Granella di zucchero.

Procedimento

1. Per fare le Tablette, dovete anzitutto unire in una ciotola le uova e lo zucchero.
2. Montate fino a rendere il composto gonfio e spumoso.
3. Unite la scorza grattugiata del limone.
4. Aggiungete, poco per volta, la farina e il latte tiepido, in cui avete già sciolto l'ammoniaca.
5. Lavorate con una spatola con cura.
6. Versate l'olio a filo, continuando a impastare (a questo punto usate le mani).
7. Il composto sarà morbido e un po' appiccicoso.
8. Inumiditevi leggermente le mani, quindi prelevate dei pezzetti di impasto grandi quanto una pallina da golf.
9. Create dei cilindri un po' schiacciati, quindi metteteli su una teglia ricoperta di carta da forno.
10. I biscotti aumenteranno di volume in cottura, quindi ricordate di distanziarli bene.
11. Spennellare la superficie con un po' di latte e decorate con granella di zucchero.
12. Cuocete nel forno già caldo a 180°C per 20 minuti.
13. Sforate e fate freddare.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/tablette-biscotti-siciliani-ricetta/>

Generato il 22/05/2025