

dolci Pasticci

I BISCOTTI

...aspettando il Natale



Natale: tempo di biscotti

da gustare insieme a una tazza di thè
da sbocconcellare, in compagnia di un buon libro, davanti ad un
caminetto acceso
da preparare insieme ai bambini nel pigro pomeriggio di una
piovosa domenica
da regalare a una persona speciale
da lasciare sul tavolo, la notte più magica dell'anno, per rifocillare
Babbo Natale.

Ho messo insieme un po' di ricette da condividere con voi che mi
leggete con pazienza sul blog.

Questo è il mio regalo di Natale per voi.





Chiffieletti



Impastare tutti gli ingredienti, fare una palla e tenerla in frigo almeno un'ora.

Dividere l'impasto in palline appena più grosse di una noce (dovrebbero venir fuori 64 pezzi) e formare delle lunette. Rimettere in frigo e poi cuocere in forno a 160 gradi per non più di 15 minuti (non devono prendere colore).

Aspettare che si raffreddino prima maneggiarli. Cospargerli di zucchero a velo e metterli a strati in una scatola di latta.

Fate attenzione perchè anche da freddi, sono piuttosto fragili. Migliorano col tempo.

300 g farina 00

250 g burro

125 g zucchero

125 g farina di
nocciole

3 tuorli

vaniglia o acqua di rose

Chiffeletti

alla vaniglia

CON LE NOCCIOLE

150 grammi di farina 00

40 grammi di farina di
castagne

80 grammi di burro

70 grammi di zucchero
semolato

1 uovo

5 g di lievito (1 cucchiaino)

Lavorare in planetaria (o con le fruste elettriche o in un mixer o con una spatola a mano!) il burro con lo zucchero e la vaniglia.

Aggiungere l'uovo e continuare a lavorare finché sia ben incorporato.

Miscelare le farine ed il lievito ed aggiungerle all'impasto, lavorando il tempo necessario ad ottenere un composto omogeneo e compatto.

Far riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

Riprendere poi il panetto e stenderlo ad uno spessore di 1 cm.

Con un tagliapasta rotondo del diametro di 2,5 cm ritagliare tanti dischetti, poi schiacciarli leggermente ai lati per dare ai biscotti una forma ovale.

Disporli su una teglia ricoperta di carta forno e cuocere a 190° per 12 minuti circa. La cottura dipende dal forno, è bene non allontanarsi negli ultimi minuti e prestare attenzione.

Far raffreddare e spolverare di zucchero a velo.

Pan *di*
castagne

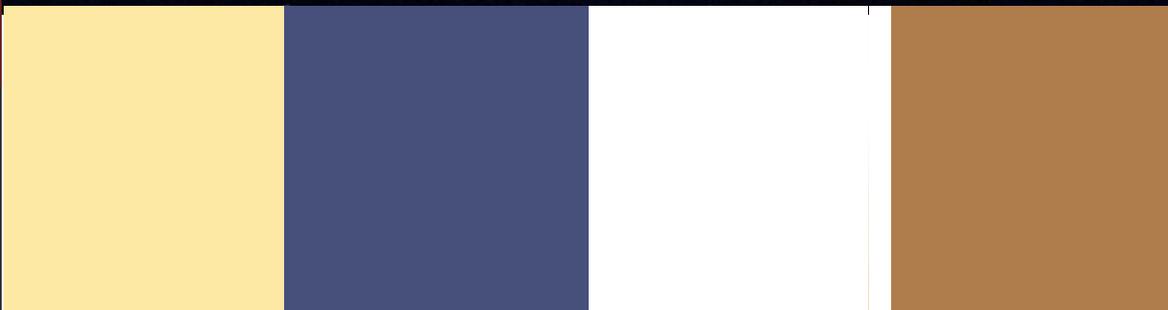
pan di

castagne



Biscottini all'arancia e olio di oliva

I BISCOTTI



BISCOTTINI

con arancia
&
olio di oliva

Grattugiare la buccia di mezza arancia, poi spremerle entrambe. Pesarne il succo.

Pesare, poi, la stessa quantità di olio e di zucchero a velo e mescolarli all'arancia, insieme a 2 tuorli, alla buccia grattugiata, allo zucchero e al lievito.

Unire prima 300g di farina, mescolare, poi aggiungere man mano altra farina fino a ottenere un impasto dalla consistenza di una frolla.

Formare una palla, avvolgerla con della pellicola e tenere al fresco per mezz'ora.

Stendere poi la pasta al matterello a 2-3mm, e ritagliare i biscotti con la rotellina e disporli su una teglia da forno ricoperta di carta da forno. Mescolare infine il terzo tuorlo con il latte e spennellare la superficie dei biscotti, poi cuocere a 180° per circa 15 minuti.

per circa 40 biscotti

2 arance

**olio d'oliva, stesso peso del
succo delle due arance**

**zucchero a velo, stesso
peso del succo delle due
arance**

400g circa farina

3 tuorli

**½ cucchiaino lievito per
dolci**

100 g zucchero a velo

40 g tuorlo d'uovo*

150 g burro

250 farina 00

1 bacca di vaniglia

Bourbon

buccia di limone q.b.

2 g sale

*Un uovo pesa all'incirca 50-

60g, suddivisi in:

15-20g di tuorlo

35- 40g di albume.

Lavorare brevemente la farina con il burro freddo di frigo e tagliato a pezzetti, fino ad ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere quindi le uova e gli aromi e lavorare quel tanto che basta ad ottenere una palla omogenea.

Mettere in frigo a riposare almeno un'oretta.

Lasciare l'impasto fuori dal frigo per qualche minuto,

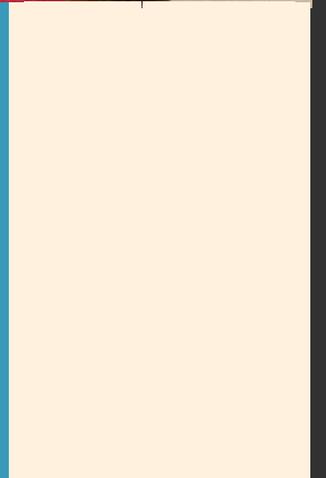
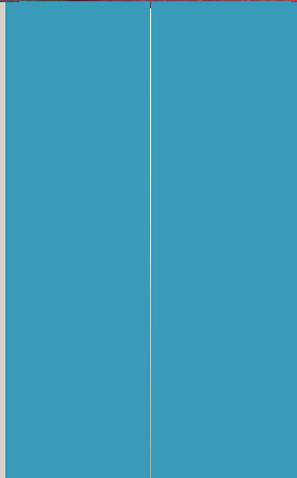
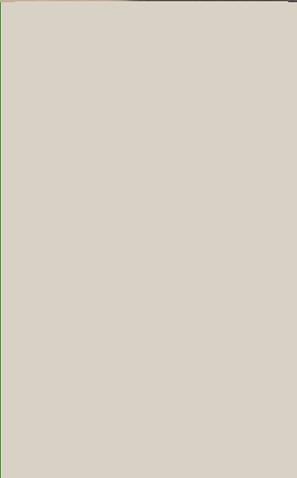
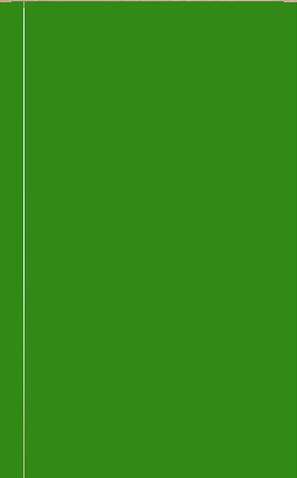
poi stenderla e ritagliare le forme.

Potete decorare con glassa o pasta di zucchero.

FROLLINI

decorati

Frollini decorati



BISCOTTI

*Con i
corn flakes*

Mettere in ammollo l'uvetta in una scodella piena d'acqua.
Montare a crema il burro, tenuto a temperatura ambiente, con lo zucchero, poi aggiungere le uova.

Setacciare la farina con il lievito e unirla, poca per volta, al composto di uova e burro, aggiungendo anche i pinoli e l'uvetta.

Con l'impasto ottenuto, formare delle piccole palline e passarlo nei cornflakes, pressandoli bene, in modo che risultino ben ricoperto dai cereali.

Disponete i biscotti su una placca ricoperta con carta da forno lasciando un po' di spazio tra una pallina e l'altra e infornare a 180°C 20 minuti circa, finché non risultano dorati.

**200 g Farina bianca
00**

150 g Burro

160 g Cornflakes

100 g Zucchero

2 Uova

**1/2 bustina Lievito per
dolci**

1 manciata Uvetta

20 g Pinoli

Preparazione

BISCOTTI

con i

cornflakes

LEMON

meltaway
cookies



I BISCOTTI



Lasciar ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Lavorare il burro morbido con lo zucchero e la scorza dei limoni fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungere il succo di limone e l'aroma di vaniglia.

Setacciare la farina con la maizena e un pizzico di sale e incorporarla al composto di burro e zucchero. Lavorare fino ad ottenere un impasto di consistenza morbida.

Formare due rotoli del diametro di circa 3-4 centimetri, avvolgerli nella carta da forno e lasciarli riposare in frigo per almeno 2 ore (o mettere in congelatore se volete cuocerli dopo qualche giorno).

Tagliare delle fettine dello spessore di circa un centimetro e disporle su una teglia ricoperta di carta da forno, distanziandole tra loro perché in cottura tendono ad allargarsi.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 12 minuti.

Lasciarli riposare circa 15-20 minuti, poi rivoltare i biscotti ancora tiepidi nello zucchero a velo, precedentemente preparato in un piatto. Ricoprirli e sbatterli leggermente per eliminare lo zucchero in eccesso.

Si conservano bene in scatole di latta e, come detto, sono più buoni dopo qualche giorno.

120g burro a temperatura ambiente

90g zucchero a velo

scorza grattugiata di un limone

2 cucchiaini succo di limone

200g farina 00

15g maizena

1 pizzico di sale

zucchero a velo qb per ricoprire

LEMON

meltaway
cookies

250 gr. di farina

125 burro a pezzetti

60 gr. di birra

2 cucchiari di zucchero

zucchero di canna per la
superficie

Mettere il burro freddo di frigo e la farina in una ciotola e sfarinare velocemente, senza maneggiare troppo.

Aggiungere lo zucchero e la birra, e amalgamare il tutto.

Mettere il panetto così ottenuto in frigo per una mezz'ora.

Dopo il riposo, riprendere l'impasto e ricavare dei serpentelli di circa 1cm di diametro.

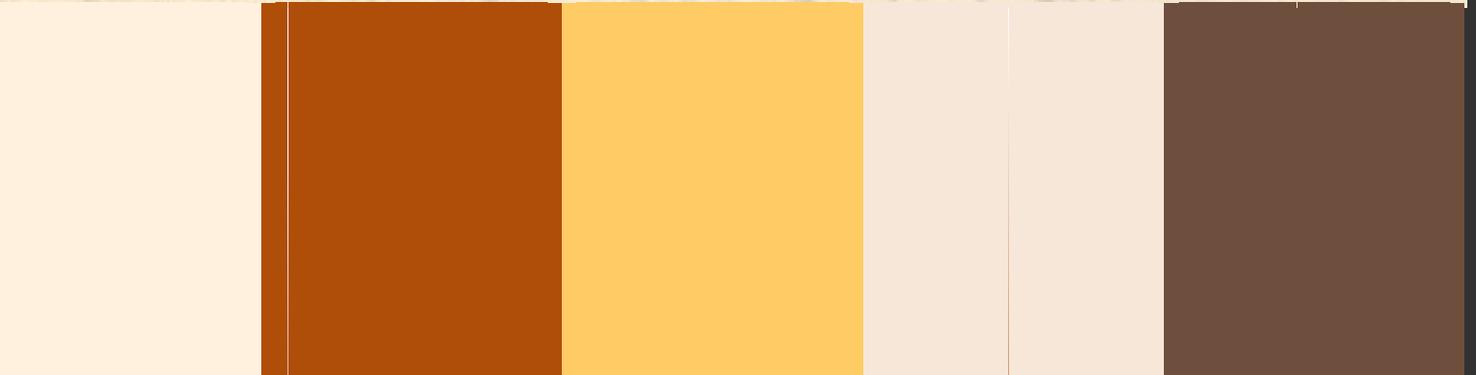
Tagliare dei pezzetti di 10-12cm e chiuderli formando degli anelli.

Sistemarli man mano sulla leccarda del forno, spennellare appena con acqua e spolverarli con zucchero di canna.

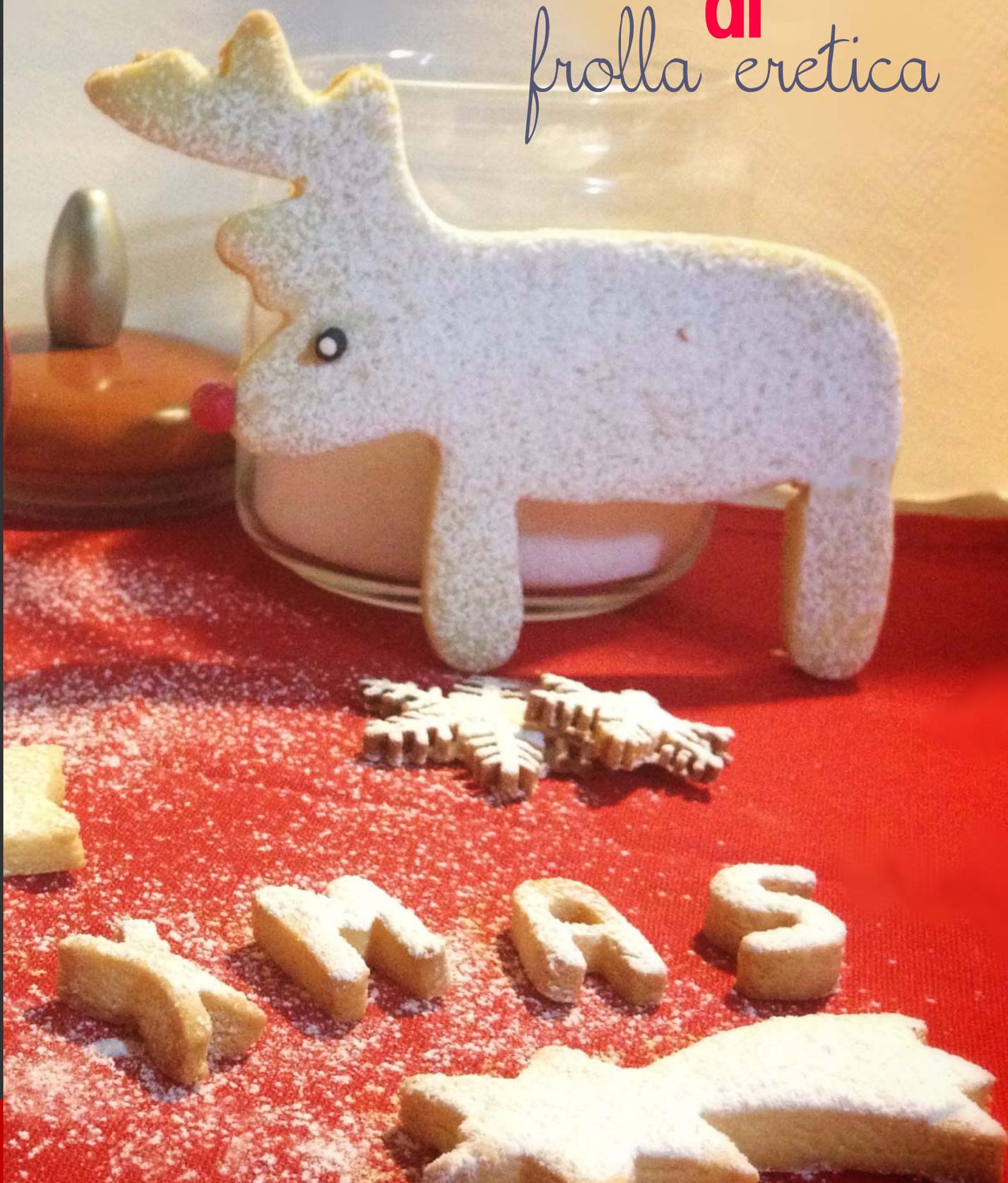
Informare a 200° per circa 15 minuti.

Torcetti alla birra

Torcetti alla birra



Biscottini di frolla eretica



Si fonde il burro al microonde e si lascia intiepidire un poco.

Si sgusciano i tuorli in una ciotola.

Si aggiunge lo zucchero e si mescola con un cucchiaino di legno.

Si aggiunge il burro sciolto sempre mescolando con il cucchiaino.

Quando il tutto è omogeneo, si aggiunge tutta in una volta la farina mescolando con il cucchiaino per raccogliere tutto il liquido e amalgamare.

Infine con il palmo della mano raccogliere l'impasto formando una palla.

Si deve far riposare in frigo almeno un paio d'ore avvolta nella pellicola.

Prima di usarla si lascia a temperatura ambiente per un'oretta per ammorbidirla.

Biscottini

di
frolla eretica

per circa 20 biscotti

200g farina 00

2 tuorli d'uovo

100g burro

50g zucchero

scorza grattugiata di limone
(oppure estratto di vaniglia)

per circa un vassoio medio

2 uova grandi

230 g zucchero

300 g farina 00

100 g datteri

snocciolati

70 g gocce di cioccolato

1 cucchiaino

abbondante di cannella

30 ml latte

*1 cucchiaino raso di
ammoniaca per dolci*

8 g lievito

poco zucchero a velo

Scaldare il forno a 170°.

Ridurre a pezzetti i datteri denocciolati.

Con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero finchè son gonfie e spumose.

A questo punto, incorporare delicatamente la farina, setacciata insieme al lievito e alla cannella.

Diluire l'ammoniaca per dolci con il latte e unire anche questo al composto.

Aggiungere le gocce di cioccolato e i datteri e amalgamare bene: si otterrà un composto piuttosto morbido.

Foderare una teglia con carta da forno, cospargerla di zucchero a velo, con le mani prelevare un po' di impasto e rotolarlo nello zucchero dando la forma di un salame (a seconda delle dimensioni della teglia può venirne più di uno).

Tenerli un po' distanziati perché in cottura si allargano molto.

Cuocere in forno caldo per circa 15 -20 minuti, dopodiché, togliere dal forno e lasciar riposare per 10 minuti.

Abbassare il forno a 150°.

Trascorso il tempo, tagliarli in obliquo con un buon coltello, rimetterli nella teglia, infornarli nuovamente per altri 10 minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare.

CANTUCCI

Datteri

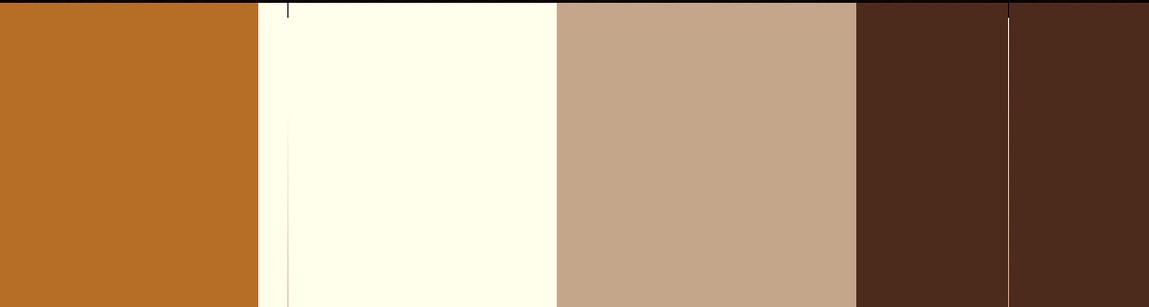
Cioccolato

Cannella

CANTUCCI



I BISCOTTI



CROCCANTE

Al
MANDORLE

I BISCOTTI



Sbollentare per qualche minuto le mandorle

in modo da riuscire a pelarle bene.

Asciugarle, disporle su una placca da forno (3) e tostarle a 180° per 10 minuti rigirandole per non farle bruciacchiare.

Intanto versare in un tegame antiaderente

lo zucchero facendolo caramellare senza mai mescolarlo.

Quando inizia a fondere ruotare leggermente il tegame, eventualmente allontanandolo per qualche secondo dal fuoco, finchè non è completamente fuso e del caratteristico color bruno.

Attenzione alle scottature

Lo zucchero fuso raggiunge temperature piuttosto elevate.

Fate raffreddare qualche minuto e poi unire le mandorle tostate e la scorza di limone. Mescolate per amalgamare.

Versare immediatamente il composto su un piano di marmo unto d'olio o su di un foglio di carta forno posto in un teglia.

Livellare bene il composto per dargli lo spessore desiderato aiutandovi con una spatola unta o con la lama di un coltello unta.

Lasciare raffreddare qualche minuto e prima che si solidifichi del tutto tagliatelo a losanghe o a barrette con un grosso coltello con la lama unta e lasciare indurire.

300 g Mandorle

300g Zucchero

La scorza di 1 limone

CROCCANTE

alle

MANDORLE

100 g zucchero

25 g panna liquida

200 g burro

25 g zucchero di canna

250 g farina 00

Semi di una bacca di vaniglia.

Un albume sbattuto e zucchero di canna per la finitura.

Versare in un tegame antiaderente

lo zucchero facendolo caramellare senza mai mescolarlo.

Quando inizia a fondere ruotare leggermente il tegame, eventualmente allontanandolo per qualche secondo dal fuoco, finchè non è completamente fuso e del caratteristico color bruno.

Attenzione alle scottature

Aggiungere, a filo, prima la panna liquida (che inizierà a sfrigolare), poi il burro tagliato a pezzetti,

sempre continuando a mescolare bene.

Lasciar raffreddare, poi aggiungere lo zucchero di canna, i semi di vaniglia e la farina, mescolando giusto il tempo per amalgamare bene gli ingredienti.

Mettere il composto in frigorifero per 2 o 3 ore, poi riprenderlo e formare dei rotolini di 3 cm. circa di diametro.

Rimetterli in frigorifero per un'oretta.

Trascorso questo tempo, spennellare leggermente i rotolini con l'albume sbattuto e rotolarli nello zucchero di canna.

Tagliare delle fette di 7-8 mm. di spessore e disporle sulla teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocere a 180 gradi per circa 15 minuti.

frullini

al CARAMELLO



frollini

al CARAMELLO

diamanti al cioccolato



Ammorbidire il burro a temperatura ambiente .

Montare a lungo il burro morbido e lo zucchero a velo fino ad ottenere una massa chiara e spumosa.

Unire, uno alla volta, i tuorli e la vaniglia.

A parte, setacciate la farina con il cacao amaro e incorporarli alla montata di burro. Il composto risulterà piuttosto.,

Coprirlo e lasciarlo riposare in frigorifero per circa un'ora.

Trascorso questo tempo, aiutandosi con la carta forno, formare due salamini di 2 centimetri di diametro e riporli in freezer per mezz'ora. Intanto, ridurre in polvere il caffè solubile e miscelarlo allo zucchero semolato.

Togliere i salamini dal freezer, pennellarli con l'albume e rotolarli nel mix di zucchero e caffè; quindi con un coltello ben affilato, tagliarli a fettine di 1 cm e ½ .

Disporre i biscottini sulla teglia rivestita di carta forno, ben distanziati. Infornate a 180° per 15 minuti.

diamanti al cioccolato

250 grammi di burro

**100 grammi di zucchero a
velo**

**30 grammi di tuorli
(due tuorli piccoli)**

250 grammi di farina

30 grammi di cacao amaro

½ baccello di vaniglia

1 cucchiaino di caffè solubile

**3 cucchiari di zucchero
semolato**

albume

250 g burro

120 g zucchero a velo

la scorza grattugiata di 1/2
limone

un pizzico di sale

4 tuorli di uovo sodo tritati
finemente e passati al setaccio

200 g fecola di patate

200 g farina 00

mezza bacca di vaniglia

Ammorbidire il burro, tirandolo fuori dal frigo almeno mezz'ora prima.

Rassodare le uova e tenere da parte i tuorli.

Lavorare il burro con i tuorli, per amalgamarli bene, poi aggiungere lo zucchero e montare fino ad avere un composto spumoso e di un bel colore giallo uniforme.

Unire il sale, i semini di vaniglia e la scorza del limone.

Setacciare benissimo la farina e la fecola e unirle all'impasto, lavorando velocemente, come una frolla.

Far riposare l'impasto in frigo per circa 30 minuti.

Stendere la frolla su un piano infarinato o su carta forno infarinata ad un'altezza di 1 cm. Ritagliare dei biscotti con lo stampino piu' adatto.

Rimettere le teglie ancora una decina di minuti in frigo prima di passarle in forno.

Al limite, facendo l'impasto in anticipo, si possono cuocere direttamente i biscotti congelati. In questo modo non perderanno la forma.

Infornare 180°C per circa 10 minuti.

A fine cottura, fare raffreddare le margherite prima di spostarle dalla teglia (sono delicatissime) e

poi spolverarle con abbondante zucchero a velo.

Margherite
di
Stresa

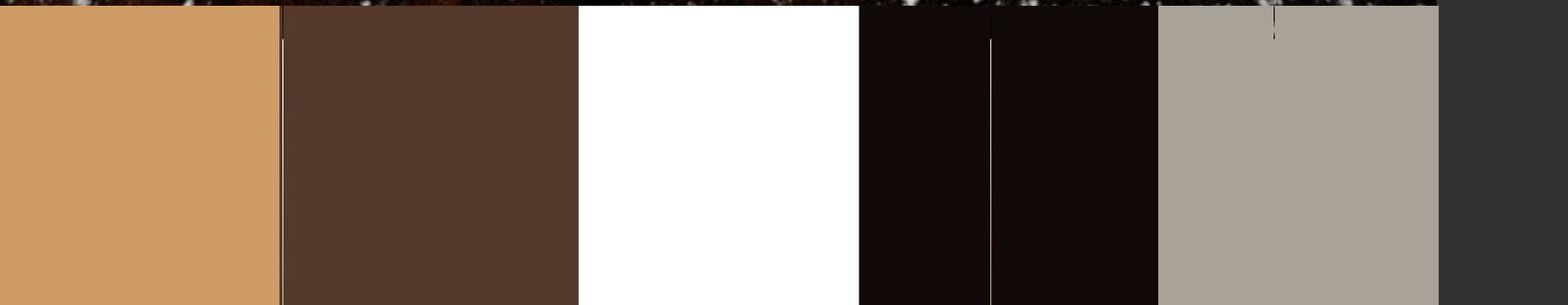
Margherite

di

Sfresa



I BISCOTTI



180 g nutella

un uovo a temperatura
ambiente

150 g farina 00

Mescolare insieme tutti gli ingredienti, compattare con le mani il composto ottenuto e creare delle piccole palline.

Infornare a 180° per 8-9 minuti.

Non eccedere nella cottura altrimenti diventano troppo duri.

Biscotti

alla

nutella

Biscotti alla
nutella



PAN DI ZENZERO

Mettere in un pentolin il cacao e lo zucchero setacciati insieme, il miele, gli aromi e il burro a pezzetti. Fare fondere insieme a fuoco basso, amalgamare e far raffreddare a temperatura ambiente (non deve indurire).

Mescolare la farina e il lievito in una terrina capiente, fare un buco nel centro e mettervi le uova leggermente battute. Iniziare a mescolare aggiungendo il composto di miele tutto in una volta. Impastare con le mani o nel robot da cucina.

Quando il composto è ben liscio, metterlo in una terrina, coprire con pellicola trasparente e fare riposare una notte o mezza giornata (può rimanere in frigo anche per un paio di giorni).

Al momento di formare i biscotti, stendere la pasta non troppo sottile (5-7 mm) e ritagliare le forme.

Per il buchino attraverso cui far passare il filo, inserire un pezzo di stuzzicandenti e lasciarlo per tutta la cottura. Cuocere a forno moderato (180-200 °C) per 15 minuti, senza lasciare brunire. Attenzione a non cuocerli troppo, meglio sfornarli appena morbidi, poi induriscono comunque per effetto del miele.

Questi biscotti vanno preparati in anticipo e lasciati 'frollare' (nella solita scatola di latta) prima di consumarli o appenderli o, nel mio caso, usarli come segnaposto. Appena sformati sono troppo duri, ma con il tempo si ammorbidiscono e il sapore speziato si sprigiona al massimo.

Anche la decorazione è meglio farla prima di usarli.

PAN DI ZENZERO

200 g burro

500 g miele (possibilmente aromatico, non industriale)

250 g zucchero

1/2 cucchiaino di cannella

1/2 cucchiaino di zenzero

1/2 cucchiaino di chiodi di garofano

1/2 cucchiaino di anice

poca noce moscata

1 bustina di lievito tipo pane degli angeli

15 g cacao

1200 g di farina

2 uova



... e se fossero salati ???

FROLLINI *ca?*
GORGONZOLA



Tritare i pinoli e le noci.

Spezzettare il gorgonzola e amalgamarlo alla farina.

Unire noci e pinoli e impastare velocemente fino ad ottenere un composto compatto. Formare una palla e mettere in frigo per circa mezz'ora.

Trascorso il tempo, formare delle palline grosse quanto una noce, appiattirle leggermente e disporle su una teglia ricoperta di carta forno, tenendole distanziate.

Cuocere per 10 – 15 minuti a 180°.

90 g farina

100 g gorgonzola

30 g burro

20 pinoli

35 noci

FROLLINI *ai*
GORGONZOLA



CREDITS

Un grazie speciale a....

Marco CANSADO

Serena MAFFO Bond

Alda MURATORE

Giuliana – La gallina vintage

Marina – Pura passione

Claudia – Psicologia e bambini

Paoletta – Anice e Cannella

Marina BRAITO

Felix e Capperia – Un cuore di farina senza glutine

NOTE

Tutti i biscottini presenti in questo libro sono stati realizzati con (mix di) **farine senza glutine**, sostituendo pari pari la quantità di farina impiegata con l'equivalente senza glutine (MixC Shar) o con il seguente mix:

230 g di amido di mais

65 g di fecola di patate

220 g di farina di riso

8 g di xantano

(una volta fatto il mix, ho prelevato la dose che mi serviva per la ricetta)

Le foto presenti in questo libro mostrano biscotti realizzati

con farine senza glutine.

Tutti i contenuti e le fotografie pubblicate in questo libro sono di proprietà del blog DOLCI PASTICCI.

Questo materiale non potrà essere utilizzato a scopo commerciale o pubblicitario.

Se foste interessati ad utilizzarlo a questi scopi contattatemi agli indirizzi indicati di seguito.



DOLCI PASTICCI

Di Angela Quaranta – SweetAngel

www.dolcipasticci.it – info@dolcipasticci.it