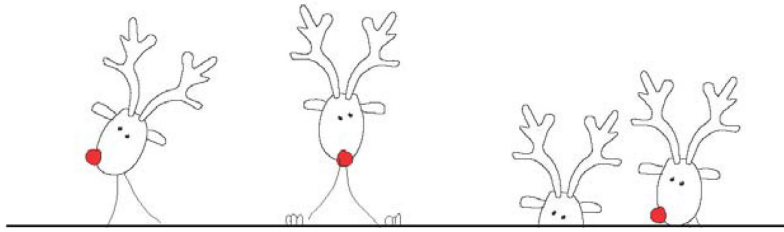


I DODICI BISCUOTTI DI NATALE

ricette vecchie e nuove

per addolcire l'attesa della festa più dolce dell'anno

WWW.MTCHALLENGE.IT



questo Natale...

FACCIAMO I BISCOTTI!



renne di BabboNatale



pepparkakor



biscotti della fortuna



speculoos buttons



biscotti vetrata



Elisenlebkuchen



biscotti ciocco-pepe



Pizzettes



snowballs



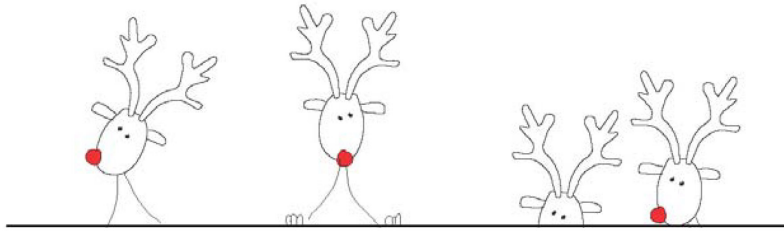
stelle al burro e mela
con caramello salato



rolls al cacao e
marzapane



spiced brown butter
Linzer Cookies



LE RENNE DI BABBO NATALE

di Giulia Robert – Alterkitchen.it

500 g farina 00

150 g di burro

150 g di burro salato

200 g di zucchero

80 g di tuorli d'uovo

un pizzico di sale

la scorza grattugiata di una arancia non trattata

per decorare: cioccolato fuso e Smarties rossi

Procedimento

Lavorare il burro con lo zucchero, finché quest'ultimo non sarà completamente assorbito.

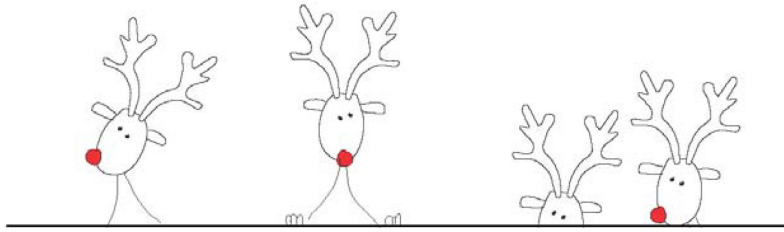
Fare un buco nel mezzo dell'impasto ottenuto, versarvi i tuorli, la scorza di arancia grattugiata (abbondante), un pizzico di sale, e lavorarlo nuovamente.

Aggiungere infine la farina setacciata, impastando il tutto fino ad ottenere una palla. Tutto questo processo deve avvenire il più velocemente possibile (circa 5 minuti), e senza lavorare troppo il burro. Far riposare l'impasto in frigorifero, avvolto in pellicola trasparente, da un'ora a tutta la notte.

Stendere quindi la pasta ad uno spessore di 3-5 mm; con un taglia biscotti rotondo, ritagliare tanti dischetti, sistemandoli via via su una teglia rivestita di carta da forno. Reimpastare i ritagli e formare altri biscotti, fino ad esaurimento dell'impasto. Tenere la teglia in frigorifero o in freezer per un'altra mezz'ora

Pre-riscaldare il forno a 180° C e cuocete per circa 10-12 minuti (i biscotti devono dorare appena)

Far raffreddare i biscotti a temperatura ambiente su una grata. Sciogliere poco cioccolato a bagnomaria e versarlo in un conetto di carta da forno o in una tasca da pasticciere con la bocchetta sottile. Decorare i biscotti come nella foto, formando il naso con uno Smarties.



PEPPARKAKOR

di Alessandra Gennaro – anoldfashionedlady.com

Per l'impasto

150 ml di golden syrup

250 g di zucchero di canna

2 cucchiaini di zenzero

2 cucchiaini di chiodi di garofano

175 g di burro salato, a temperatura ambiente

150 ml di panna fresca liquida

1/2 cucchiaino di bicarbonato di soda

750 g di farina, più un po' per lavorare

per la glassa

300 g di zucchero a velo

coloranti alimentari

qualche goccia d'acqua

Procedimento

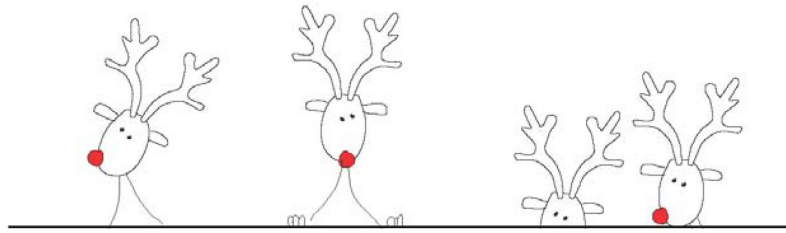
Con le fruste elettriche mescolare il golden syrup, le spezie e il burro in una capiente terrina, fino a quando diventano soffici e morbidi. Poi aggiungere la panna e mescolare ancora. Setacciare la farina e il bicarbonato e poi aggiungerli al composto di burro. Infarinare un piano di lavoro e impastare bene il composto, poi avvolgerlo in pellicola trasparente e mettere in frigo per tutta la notte.

Preriscaldare il forno a 200 gradi

Stendere l'impasto molto sottile con il mattarello, su un piano di lavoro infarinato, e tagliare i biscotti, con varie formine: si possono ottenere dai 30 ai 50 pezzi, a seconda della grandezza della forma scelta. sistemarli a mano a mano in una teglia per biscotti, precedentemente rivestita di carta da forno e infornare per 8 minuti. Lasciar raffreddare su una gratella

Preparare la glassa

dividere lo zucchero a velo in tante ciotole quanti sono i colori che vorrete utilizzare, aggiungere i coloranti e poi un po' alla volta qualche goccia d'acqua, mescolando, finché la glassa diventa morbida: badate a che non diventi troppo liquida. Decorate i biscotti con questa, una volta freddi.



BISCOTTI DELLA FORTUNA

di Annalena De Bortoli -acquavivascorre.blogspot.it

ingredienti per circa 18-20 pezzi:

3 bianchi d'uovo (in tutto circa 100 g)

60 g di farina

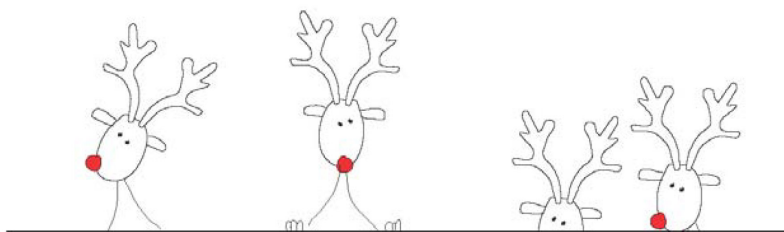
60 g di zucchero a velo (eventualmente anche vanigliato)

50 g di burro

Ritagliare una ventina di bigliettini circa 6 x 3 cm. nella carta da forno e scriverci le dediche/poesie/auguri con un pennarello indelebile, quindi piegarli in tre per il lungo formando una striscia sottile con le scritte all'interno, che poi va piegata ancora in tre o quattro nell'altro senso.

Sciogliere il burro a bagnomaria (o al microonde) e lasciarlo intiepidire. Sbattere gli albumi con una frusta fino a che sono belli spumosi ma ancora non hanno cominciato a montare. Unirvi lo zucchero a velo setacciato ed il burro fuso, mescolare fino a che è tutto ben amalgamato. Unire la farina, mescolare bene e lasciar riposare il composto per un quarto d'ora. Nel frattempo scaldare il forno a 180 °C; tagliare un foglio di carta forno della dimensione della placca e disegnarvi tre cerchi dal diametro di circa 8 cm. (il diametro di un mug), mettendolo poi sulla placca con il disegno verso il basso, in modo che si intraveda da sopra ma il pennarello non venga a contatto direttamente con i biscotti. Imburrare leggermente la superficie della carta. Prelevare circa un cucchiaino abbondante di pastella per volta e, con una spatola o con la lama di un coltello, spalmarla per bene sopra ogni cerchio. Infornare per circa 5 o 6 minuti, fino a che i bordi dei biscotti cominciano a dorare (tipo lingue di gatto), quindi, lavorando velocemente, staccare i dischi di pasta dalla carta forno con una spatola, capovolgerli e disporre sopra ad ognuno un bigliettino piegato. Piegare in due ogni disco sopra al biglietto e poi, appoggiandosi al bordo spesso di una tazza, piegarlo di nuovo in due in modo un po' più arcuato, lasciandolo poi raffreddare su una gratella perchè si indurisca.

Lavorare velocemente, pochi biscotti per volta, altrimenti i biscotti si induriscono e piegandoli si spezzano. Per chi non è abituato a maneggiare cose calde meglio piegare i dischi con la mano protetta da un canovaccio pulito. Se i biscotti sono ancora morbidi quando si levano dalla tazza si possono lasciar raffreddare infilandone le punte nella gratella in modo che rimangano arcuati.



BISCOTTI VETRATA

di Francesca Carloni – ricetteevignette.blogspot.it

Ingredienti

(per circa 30 stelline di 4 cm di diametro)

Per la pasta (ricetta mia)

250 gr di farina 00

100 gr di zucchero

50 gr di burro

1 pizzico di sale

1 pizzico di bicarbonato

1 cucchiaino di cannella in polvere

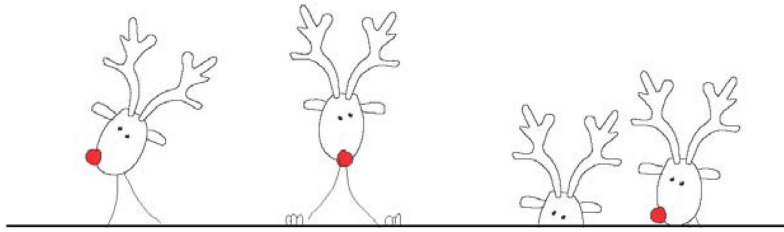
1 cucchiaino di zenzero in polvere

1/2 bicchiere di olio di semi

acqua fredda q.b.

caramelle dure colorate (gialle, rosse, verdi) q.b.

In una ciotola mescolate la farina, lo zucchero, il sale, il bicarbonato, la cannella e lo zenzero. Aggiungete il burro freddo tagliato a cubetti e impastate con la punta delle dita fino ad ottenere un'impasto che assomiglia alla sabbia bagnata. Aggiungete ora l'olio e impastate con tanta acqua fredda quanta ne serve per ottenere un impasto liscio ed elastico. Fatelo riposare in frigo almeno un'oretta. Nel frattempo mettete fra due fogli di carta forno le caramelle (un gusto alla volta) e con un mattarello o un batticarne riducetele in frantumi finissimi. Prendete la pasta e stendetela di uno spessore di circa 2-3 mm, ricavate la forma desiderata con gli stampini e con uno più piccolo ricavate un buco in centro. Con uno stuzzicadenti praticate un foro in una delle punte della stella se prevedete di appendere i biscotti all'albero o altro. Adagiate i biscotti su una teglia rivestita con carta forno, infornate per circa 10 minuti a 180°C statico, poi toglieteli dal forno e cospargete il centro dei biscotti della polvere di caramella e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare completamente i biscotti prima di toglierli dalla teglia. Si conservano bene per diversi giorni chiusi in una scatola di latta.



STELLE DI NATALE CON CREMA DI BURRO E MELE AL CARMELLO SALATO

di Maria Pia Bruscia- applepiedimarypie.com

Per 18 pezzi circa

500 g di farina 00

260 g di burro

100 g di zucchero

2 uova medie

30 ml di Rum

2 cucchiaini rasi di lievito per dolci

Per farcire:

1 mela

Il succo di ½ limone

100 g di farina di nocciole

1 cucchiaio di crema di burro al caramello salato

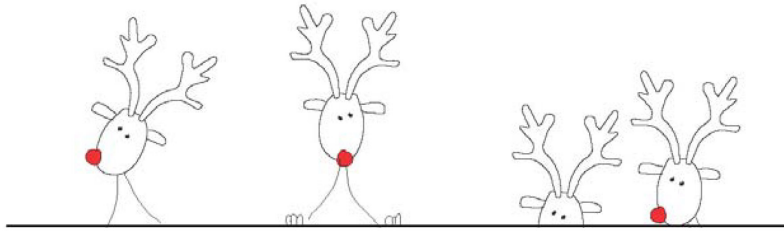
Per la crema di burro al caramello salato:

200 g di zucchero semolato

100 g di burro

175 g di panna montata

2 cucchiaini rasi di sale fino.



Per la crema di burro al caramello salato, versare un velo di zucchero in una padella grande e porla su fuoco dolce. Aspettare che si sciogla, quindi aggiungere un altro velo di zucchero e far sciogliere pure quello. Proseguire così finché tutto lo zucchero si sia fuso e sia diventato di un bel colore dorato chiaro. Non mescolare mai lo zucchero, al massimo scuotere la padella ogni tanto; non farlo scurire troppo, o la crema risulterà amara.

Unire il burro a dadini e mescolare fino a ottenere un caramello cremoso. Aggiungere il sale fino e la panna. Scaldare la crema e cuocerla per 2 minuti, mescolando delicatamente. Riporre nei vasetti sterilizzati e tapparli. Si conserva in frigo per 1 mese.

Preparare la frolla impastando velocemente farina, burro, uova, rhum, zucchero e lievito finché siano ammassati, avvolgere in pellicola e far riposare in frigo per mezz'ora.

Preparare il ripieno: lavare la mela, sbucciarla e tagliarla a pezzetti, metterla in un pentolino con il succo di limone e cuocere per 10 minuti, mescolando ogni tanto perché non si attacchi. Unire la crema di burro al caramello salato e la farina di nocciole, trasferire in una ciotola e riporre in frigo per mezz'ora.

Stendere la frolla a 2 o 3 mm di spessore e tagliarla con un coppapasta tondo di 8 cm di diametro.

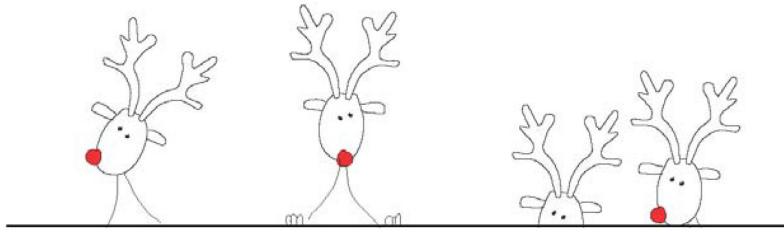
Ritagliare una stella al centro di metà dei dischetti.

Farcire ogni disco con una noce di composto alle mele e chiudere con il disco con la stella, sigillando i bordi. Adagarli via via sulla placca rivestita di carta forno.

Coprire con pellicola e tenere in frigo per mezz'ora.

Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica.

Cuocere i dolci per 18 minuti circa finché siano leggermente dorati, quindi farli raffreddare su una gratella e spolverizzare con zucchero a velo prima di servire.



ELISENLEBKÜCHEN (da Sweet Dreams)

di Maria Pia Bruscia – applepedimarypie.com

Per circa 55 pezzi:

200 g di zucchero muscovado

100 g di farina di mandorle

100 g di farina di nocciole

100 g di noci tritate grossolanamente

100 g di arance candite tritate finemente

100 g di cedro candito tritato finemente

50 g di zenzero candito tritato finemente

50 g di farina integrale

3 uova medie da galline allevate a terra

½ bustina di lievito per dolci

la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

la scorza grattugiata di 1 limone non trattato

i semi di 1 bacca di vaniglia

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

1 cucchiaino di semi di coriandolo in polvere

1 cucchiaino di pimento (pepe garofanato) in polvere

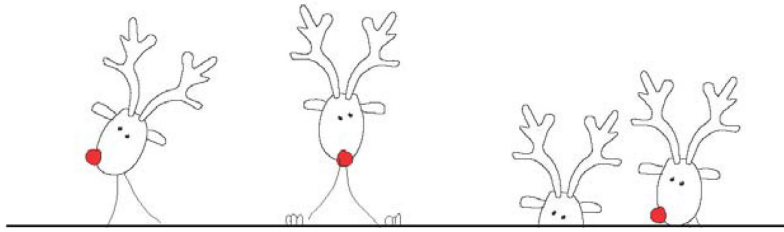
1 cucchiaino di zenzero in polvere

1 cucchiaino di anice stellato in polvere

1 cucchiaino di noce moscata grattugiata

10 bacche di cardamomo (semi) in polvere

55 ostie del diametro di 5 cm circa



Per decorare (facoltativo):

Zucchero a velo

300 g di cioccolato fondente al 75%

Il giorno prima montare in una ciotola capiente le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso.

Unirvi tutti gli altri ingredienti, poco alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno per amalgamarli bene. Coprire la ciotola con pellicola trasparente e far riposare l'impasto in frigo per 24 ore.

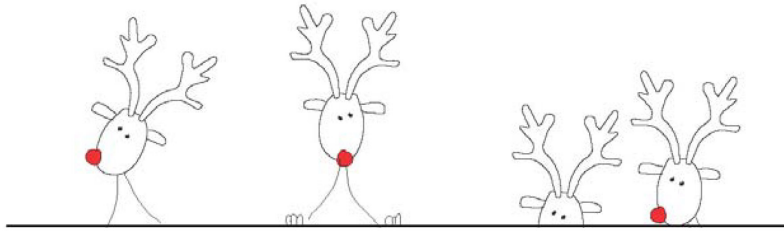
Rivestire la placca del forno con carta forno e adagiarvi sopra le ostie. Aiutandosi con un cucchiaino prelevare pezzi di impasto grossi come una noce, formare delle palline e adagiarle al centro delle ostie. Schiacciarle delicatamente in modo da ottenere delle "polpettine" alte circa 6-7 mm, lasciando circa 5 mm di ostia libera lungo i bordi: l'impasto si allargherà in cottura.

Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica e infornare i dolcetti per 15 minuti, quindi sfornarli e metterli a raffreddare su una gratella.

La decorazione degli *Elisenlebküchen* è facoltativa; in commercio infatti si trovano *nature*, oppure spolverizzati con zucchero a velo, o ancora ricoperti di cioccolato fondente.

Nel caso di decorazione con cioccolato fondente, è bene eseguirne il temperaggio: fondere a bagnomaria $\frac{3}{4}$ del cioccolato tagliato a pezzetti, portandolo a una temperatura di 45-50 °C. Togliere la pentola dal bagnomaria e aggiungere il restante cioccolato, anch'esso tagliato a pezzetti e mescolare per scioglierlo, finché la temperatura della massa è scesa a 27-28 °C. Rimettere il tutto sul bagnomaria mescolando, fino a portare la temperatura del cioccolato a 31-32 °C, quindi tuffarvi i dolcetti, uno alla volta, e tirarli fuori delicatamente aiutandosi con una pinza (o anche una forchetta). Far scolare il cioccolato in eccesso, quindi adagiarli su una gratella posta sopra a un foglio di carta forno e far solidificare il cioccolato per qualche ora. **NON** mettete i dolcetti in frigo: il cioccolato teme l'umidità e si rovinerebbe sicuramente.

Gli *Elisenlebküchen* si conservano per 6-8 settimane in scatole di latta a chiusura ermetica, avendo cura di mettere un foglio di carta forno tra uno strato e l'altro, per impedire che si attacchino. Sono tuttavia migliori consumati freschi.



BISCOTTI MORBIDI AL CIOCCOLATO FONDENTE E PEPE BIANCO

di Annalena De Bortoli – acquavivascorre.blogspot.it

ingredienti per 16 pezzi circa:

90 g di cioccolato fondente al 50%

90 g di farina 00

50 g di zucchero a velo + 1 cucchiaino per il decoro

1 uovo medio (60 g circa con il guscio)

30 g di burro

3 o 4 gocce di acqua di fiori d'arancio

1 pizzico di bicarbonato

1 grattata di pepe bianco

sale

Setacciare la farina con un pizzichino di sale ed il bicarbonato.

Spezzettare il cioccolato in un pentolino, unire il burro a pezzetti e metterlo a bagnomaria su fuoco basso in modo che si sciolga lentamente, rimestando ogni tanto con un cucchiaino di legno fino a che il cioccolato è diventato una crema fluida.

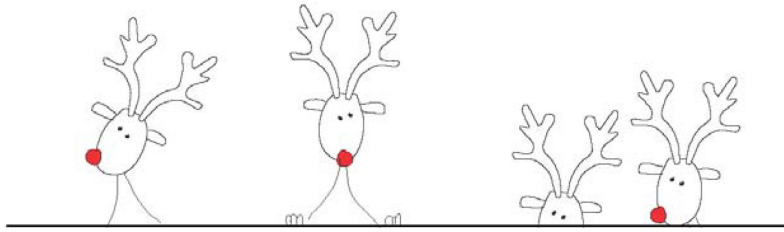
Nel frattempo sbattere con una frusta l'uovo con 50 g di zucchero a velo fino ad ottenere una massa chiara, gonfia e spumosa, a cui aggiungere verso la fine l'acqua di fiori d'arancio e una lieve grattata di pepe.

Versare il cioccolato fuso a filo nell'uovo, mescolando in continuazione in modo che l'uovo non "cuocia", fino a che si è tutto ben amalgamato.

Unire anche la farina, sempre rimestando, quindi coprire l'impasto e lasciarlo riposare in frigo per un'oretta.

Distribuire l'impasto con un cucchiaino su una placca rivestita di carta forno. Se lo si lascia in frigo più a lungo la massa diventa abbastanza compatta per formare delle palline di cui è più facile controllare la dimensione: un po' di impasto resta forse sulle mani ma alla fine, dopo la cottura, la forma dei biscotti differisce poco.

Spolverizzare con lo zucchero a velo rimasto e cuocere a 170 °C in forno ventilato per circa 10-12 minuti, fino a che la superficie dei biscotti si crepa e l'interno è un po' asciugato ma il tutto è ancora morbido. Lasciar raffreddare su una gratella, in modo che la crosta esterna si solidifichi e l'interno resti cedevole. Volendo spolverare di nuovo di zucchero e appena di pepe.



SNOWBALLS (RICETTA BASE)

di Alessandra Gennaro – anoldfashionedlady.blogspot.it

per 60 biscotti circa

250 g di burro ammorbidito

60 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di estratto di mandorla naturale

1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale

250 g di farina setacciata

55 g di mandorle macinate

60 g di zucchero a velo setacciato per spolverizzare

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero, con le fruste elettriche, per pochi minuti, aggiungere gli aromi, la farina e le mandorle macinate, mescolando con un cucchiaio in modo da incorporare bene il tutto. Impastare poi brevemente, formare una palla, avvolgerla nella pellicola e far riposare per due ore in frigo

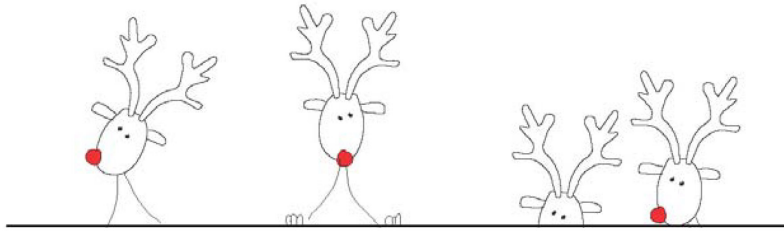
Accendere il forno a 150°C, modalità statica

Rivestire una teglia da biscotti di carta da forno e disporvi i biscotti realizzati facendo delle piccole palline, prelevando l'impasto con un cucchiaino. Disponetele leggermente distanziate le une dalle altre perchè in cottura si allargano un po'.

Far cuocere per 15 minuti circa: devono essere ancora bianchi, quando escono dal forno. Lasciare intiepidire e spolverizzare con abbondante zucchero a velo.

Questi biscotti si conservano fino a due settimane in scatole di latta a chiusura ermetica e migliorano col riposo.

La ricetta base può essere aromatizzata a vostro piacere: per una versione natalizia, aggiungete un cucchiaino da caffè delle 4 spezie (cannella, zenzero, noce moscata e chiodi di garofano), lasciando inalterati gli altri ingredienti.



ROLLS AL CACAO E MARZAPANE (da Sweet Dreams)

di Alice Del Re - panelibrienuvole

per circa 18 pezzi

Per la torta

50 g di farina

50 g di burro morbido

40 g di zucchero

1 uovo medio

10 g di cacao in polvere

sale

1 cucchiaino di lievito in polvere

Per i rolls

350 g di pasta di marzapane

150 g di cioccolato fondente (70% cacao)

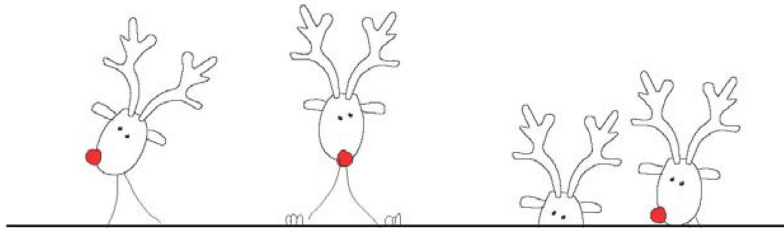
25 g di burro

2 cucchiaini di Rum scuro

20 g di zucchero a velo

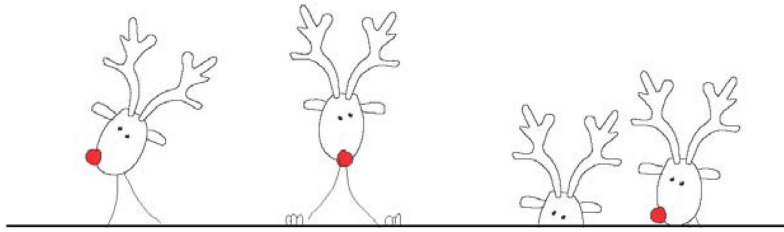
50 g di glassa al cioccolato (vedi note)

20 g di pistacchi non tostati



Procedimento

Setacciare la farina con il cacao e il lievito. Fondere 50 g di burro e lasciar raffreddare leggermente. Sbattere l'uovo, lo zucchero e un pizzico di sale con una frusta fino ad ottenere un composto cremoso. Unire il mix di farina e amalgamare con una spatola. Unire il burro fuso e mescolare. Ungere con poco burro una piccola teglia (circa 12 x 15 cm), versarvi il composto e cuocere a 180°C per 15-18' circa. Sforzare e lasciare raffreddare. Tritare grossolanamente 50 g di cioccolato fondente e farlo sciogliere a bagnomaria. Grattugiare grossolanamente 50 g di marzapane. Fare ammorbidire il burro rimasto e lavorarlo con un cucchiaio, poi unire il cioccolato fuso, il marzapane grattugiato, la torta finemente sbriciolata e il rum. Impastare con le mani, poi dividerlo in due parti uguali e formare due rotolini lunghi circa 36 cm e del diametro 1,5 cm circa. Se il composto si appiccica troppo alle mani, "infarinarle" leggermente con dello zucchero a velo. Una volta formati i rotolini, farli riposare 20' in frigo. Con le mani, impastare il marzapane rimasto con lo zucchero a velo. Dividere in due parti la pasta di marzapane e stenderla su carta da forno in 2 piccoli rettangoli (36 x 8 cm ciascuno). Riprendere dal frigo un rotolino di composto al rum e cioccolato e posizionarlo lungo un lato della sfoglia di marzapane. Avvolgervi intorno il marzapane, facendolo rotolare e aiutandovi con la carta da forno. Sigillare il rotolo con le dita, dandogli una forma più possibile cilindrica. Con un coltello affilato, tagliare i rotoli in cilindri di circa 4 cm. Tritare grossolanamente il cioccolato rimanente e scioglierlo con la glassa a bagnomaria. Tritare finemente i pistacchi. Immergere le estremità dei rolls nella glassa e farle sgocciolare brevemente. Cospargere le estremità con i pistacchi tritati e fare indurire a temperatura ambiente su carta da forno.



SPECULOOS BUTTON (da Bon Appetit)

di Eleonora Colagrosso – burro-e-miele.blogspot.it

250 g di farina

1 cucchiaio di cannella in polvere

3/4 di cucchiaino di zenzero in polvere

1/2 cucchiaino di sale fino

1/2 cucchiaino di noce appena grattugiata

1/8 di cucchiaino di chiodo di garofano in polvere

115 g di burro, a temperatura ambiente

100 g di zucchero grezzo

50 g di zucchero semolato

2 cucchiari di melassa leggera

1 uovo grande a temperatura ambiente

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 albume di un uovo grande

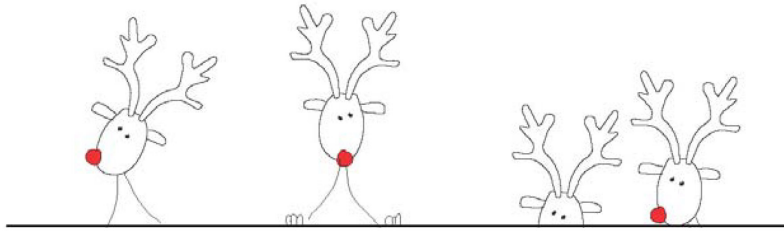
zucchero decorativo

per la ghiaccia

250 g di zucchero a velo, setacciato

7 cucchiaini di acqua fredda

zucchero colorato, codette o diavolini



Mescolare i primi 6 ingredienti in una ciotola e mettere da parte. In un'altra ciotola, usando una frusta elettrica, ammorbidire il burro fino a farlo diventare una crema liscia. Aggiungere entrambi gli zuccheri e la melassa; continuare a montare fino ad ottenere un composto leggero e cremoso, ci vorranno circa 3 minuti. Aggiungere l'uovo e la vaniglia e mescolare ancora. Aggiungere il composto di farina e spezie e mescolare fino ad amalgamare. Dividere la pasta ottenuta in tre e, con l'aiuto delle palme delle mani, formare dei salsicciotti di circa 20 cm di lunghezza. Avvolgere ognuno dei salsicciotti in carta forno o pellicola e congelarli per almeno 3 ore.

Foderare 3 teglie per biscotti con carta da forno e mettere le griglie del forno sulla prima e ultima tacca del forno. Accendere il forno a 180°.

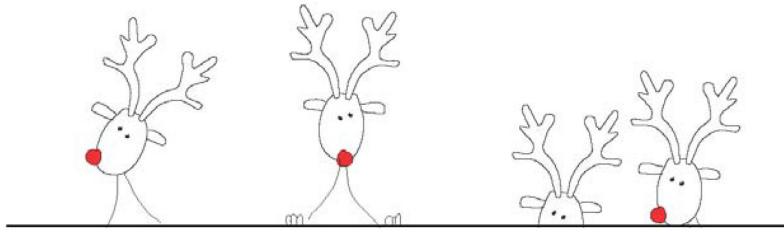
Sbattere leggermente l'albume, per allentarlo. Prendere il primo salsicciotto dal congelatore e spennellarlo con l'albume, poi, spolverizzarlo o rotolarlo nello zucchero. Tagliarlo a fette di un'altezza di mezzo cm ognuna e adagiarle sulle placche da forno. Ripetere l'operazione con il secondo salsicciotto.

Infernare le prime due teglie, poi alternarle di posizione dopo circa 6 minuti. Cuocere fino a che la superficie sia dorata e il centro quasi fermo.

Ripetere l'operazione con la terza teglia. Lasciar raffreddare su una gratella da pasticceria.

Per la glassa, mescolare lo zucchero ben setacciato con l'acqua. Ne risulterà una glassa molto densa. Metterne circa mezzo cucchiaino su ogni biscotto, o riempire una tasca da pasticceria (sac à poche) e formare un cerchio sui biscotti. Decorare ogni cerchio con codette, zucchero colorato, diavolini, ecc. Lasciar riposare almeno mezz'ora sulla gratella, in modo da far indurire la glassa.

Conservare i biscotti decorati in un contenitore ermetico fino ad una settimana.



PIZZETTES (da Bon Appetit)

di Alessandra Gennaro – anoldfashionedlady.blogspot.it

per circa 30 pezzi

per i biscotti

200 g di farina 00

120 g di gocce di cioccolato

120 g di farina di mandorle

½ cucchiaino di lievito per dolci

1 tazzina di caffè ristretto

30 g di cacao amaro

¾ di cucchiaino di cannella in polvere

¾ di cucchiaino di noce moscata in polvere

¾ di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

1 uovo

1 tuorlo

100 g di zucchero

70 ml di olio vegetale leggero

la scorza grattugiata di un limone non trattato

la scorza grattugiata di un'arancia non trattata

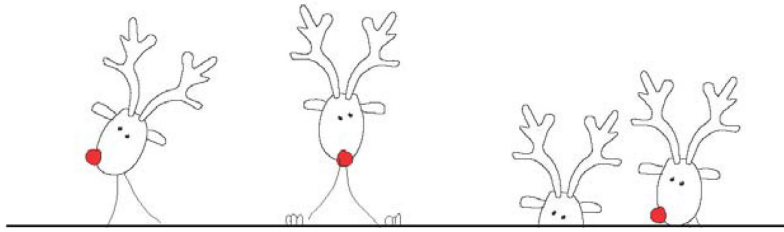
per la glassa a specchio

120 g di cioccolato fondente al 60% di cacao

15 g di burro

160 g di zucchero a velo

5 cucchiai di acqua calda



Procedimento

Mescolare in una terrina la farina con le gocce di cioccolato, le mandorle e il lievito.

Mescolare bene con una frusta il caffè con il cacao, fino ad ottenere un composto soffice. Unire le spezie, poi l'uovo e il tuorlo, lo zucchero e l'olio, sempre montando. Profumare con le scorze di agrumi.

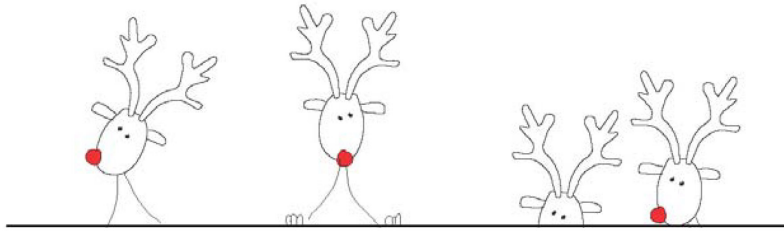
Assemblare gli ingredienti secchi, mescolando il meno possibile.

Dividere l'impasto in due e formare due rotoli della larghezza di 2-3 cm su un piano di lavoro leggermente infarinato. Tagliarli trasversalmente con un coltello, a fette spesse circa mezzo cm, disponendole via via su una teglia da biscotti rivestita di carta da forno, leggermente distanziati l'uno dall'altro. Appiattirli delicatamente, con una leggera pressione delle dita.

Infornare a 180°C per 8 -10 minuti: le Pizzelles dovranno essere ancora morbide al centro. Lasciar raffreddare su una gratella e conservare fino a una settimana in scatole di latta, perfettamente chiuse.

Per la decorazione

Fondere a bagnomaria il burro con il cioccolato e incorporarvi con una frusta lo zucchero a velo. Ammorbidire con l'acqua calda, sempre mescolando. Versare la glassa sui biscotti e lasciar solidificare a temperatura ambiente per circa 2 ore oppure in frigorifero.



SPICED BROWN BUTTER LINZER COOKIES (da Bon Appetit)

di Francesca Carloni – ricetteevignette.blogspot.it

Ingredienti

340 g burro

un pizzico di sale

½ cucchiaino di lievito per dolci

½ cucchiaino di cardamomo in polvere

¼ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

¼ cucchiaino di pepe nero macinato finemente

470 g di farina 00

300 g di zucchero semolato

2 cucchiaini di scorza di limone finemente grattugiata

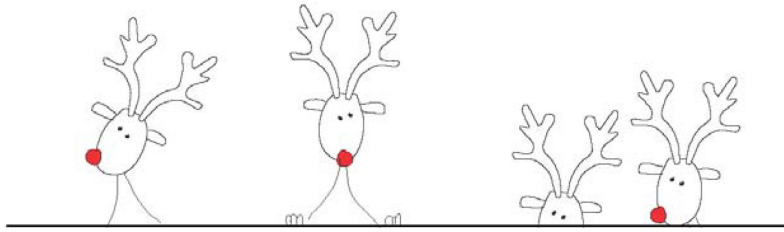
1 bacca di vaniglia

1 uovo grande a temperatura ambiente

2 tuorli a temperatura ambiente

Zucchero a velo (per la finitura)

170 g di marmellata di ribes rosso



Preparazione

Sciogliere il burro a fuoco medio in una padella grande, mescolando spesso, fino a che il burro schiuma e poi scurisce, circa 5/8 minuti. Trasferirlo in una ciotola e farlo raffreddare. In una ciotola grande mescolare con una frusta la farina con il sale, il lievito e tutte le spezie. Mescolare il sale, il lievito in polvere, le polveri di cardamomo, di chiodi di garofano e il pepe. Nella ciotola del burro aggiungere lo zucchero, la scorza di limone e i semi di vaniglia. Con le fruste elettriche montare il burro per circa 5 minuti fino a farlo diventare soffice e arioso. Aggiungere l'uovo sempre montando e poi i tuorli. Diminuire la velocità e aggiungere la farina con le spezie in tre volte, lasciando che si amalgami bene prima della successiva aggiunta. Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e impastarlo brevemente. Dividere l'impasto a metà e appiattire ogni metà formando due dischi di circa 2 cm di spessore. Avvolgerli nella pellicola trasparente e metterli in frigo per 2 ore. Preriscaldare il forno a 175° C. Lasciare a temperatura ambiente un disco di impasto alla volta, fino a che non si è ammorbidito e diventa malleabile, stenderlo ad uno spessore di 2mm e ricavare i biscotti della forma che desiderate. Praticare un foro della forma che si desidera sulla metà di essi. Disporli sulla teglia foderata di carta forno e prima di infornarli lasciarli 15 minuti a rassodare in frigo. Cuocere i biscotti per 12-15 minuti, sfornarli e farli raffreddare. Farcire con marmellata le metà non decorate e spolverare con zucchero a velo i rimanenti. Sovrapporli e farli ancora riposare per 15-20 minuti per stabilizzare la marmellata.